Żywienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

SIERPIEŃ — WARSZAWA — 1950



ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 8 Warszawa, sierpień 1950 r. Rok V

Dwa miliony dwieście tysięcy

W referacie wicepremiera H. Minca, wygłoszonym w czasie V Plenum KC PZPR, referacie poświęconym wielkim zamierzeniom 6-letniego planu, nie zabrakło cyfr, omawiających rozwój sieci placówek żywienia zbiorowego. Sieć ta wzrośnie w ciągu sześciolecia do 11.000 punktów, tj. o 600% więcej, niż w roku 1949. Punkty te będą w możności obsłużyć 2.200 tys. osób dziennie.

Niewątpliwie tych kilka liczb mówi o olbrzymim wysiłku, na jaki będą się musiały zdobyć instytucje, czynne obecnie w dziedzinie żywienia zbiorowego, wysiłku polegającym na nakładach inwestycyjnych, na wyposażeniu powstających zakładów, na wyszkoleniu i wychowaniu zastępów wykwalifikowanych, w pełni rozumiejących duże społeczne znaczenie swego codziennego trudu, pracowników.

Wszyscy bowiem zdajemy sobie z tego sprawę, że troska o ilościowy rozwój zakładów żywienia zbiorowego, rozwój zresztą konieczny — nie wystarczy. Że równolegle musi rozwijać się troska o jakość. O jakość posiłków, jakość obsługi, o kulturalne warunki pobytu konsumenta w gospodzie. O czystość, o przestrzeganie niezbędnych przepisów higieny. O wyzyskanie najnowszych zdobyczy bogatej wiedzy o żywieniu człowieka. O zwalczenie pokutującego jeszcze niejednokrotnie w tej dziedzinie w społeczeństwie, upartego, zaskorupiałego konserwatyzmu. O podniesienie stanu zdrowotności świata pracy, zarówno w mieście jak i na wsi.

Trzeba nam również pamiętać o wadze tego zagadnienia w Polsce Ludowej, budującej sprawiedliwy socjalistyczny ustrój. Dobrze postawione, należycie zorganizowane żywienie zbiorowe, może i to wcale nie w błahym stopniu, wpłynąć na usprawnienie pracy w wielu dziedzinach naszego życia. Może uwolnić od trosk gospodarskich tysiące kobiet, dać im możność spokojnej, twórczej pracy. Może spowodować widoczną poprawę, jeśli chodzi o zdolność do spotęgowanego, dziś nam tak bardzo potrzebnego wysiłku mas pracowniczych.

Wszystkie te argumenty są jasne i przekonywujące. Nie potrzebują uzasadnień. Wniosek zaś z nich płynie jasny, prosty, logiczny. Plan 6-letni, stanowiący historyczną decyzję polskiej klasy robotniczej, całego polskiego świata pracy — zerwania raz na zawsze z zacofaniem gospodarczym naszego kraju, zacofaniem, będącym smutnym, bolesnym spadkiem kapitalistycznego okresu, zawiera w sobie twardy nakaz mobilizacji wszystkich żywotnych sił narodu dla wykonania zamierzeń Planu całkowicie i bezbłędnie.

Nakaz ten dotyczy również w pełni wszystkich, bez wyjątku, pracowników aparatu żywienia zbiorowego. Trzeba nam niezwłocznie naprawić w naszej pracy codziennej wszystko to, co jest złe, niestaranne, co budzi uzasadnioną, zasłużoną, ostrą krytykę ze strony konsumenta, który napewno ma prawo wymagać, aby uspołecznione placówki żywienia zbiorowego funkcjonowały dziś dobrze, a jutro **—wzorowo, aby zaspakajały potrzeby człowieka pracy.** I trzeba nam iść naprzód, zgodnie ze wskazaniami Planu stale pomnażać ilość tych placówek, racjonalnie rozbudowywać sieć, docierać do robotniczych dzielnic miast, do małych osad i miasteczek, specjalną troską otoczyć świeżo powstające ośrodki przemysłowe, ośrodki socjalistycznej, radosnej pracy.

Plan 6-letni nie uznaje opóźnień, nie rozgrzesza zaniedbań. Zbyt wielkie bowiem są cele, do których zmierza. A każde załamanie tego, czy innego, nieraz nawet pozornie drobnego fragmentu Planu, hamuje pracę w innych dziedzinach.

O tym musimy pamiętać, to wziąć sobie do serca. I pomni, że budujemy ustrój wolny od wyzysku — socjalizm, te zadania, jakie na nas nakłada Plan bez względu na trudności czy przeciwności — wykonać z nadwyżką.

Z ZAGADNIEŃ żywienia

MGR. JÓZEF ZAWADA

Istota i cele żywienia zbiorowego w gospodarce planowej

Podstawowym zadaniem ustroju demokracji ludowej jest pełne zaspokojenie potrzeb i podniesienie stopy życiowej szerokich mas pracujących.

Osiągnięcie tego zadania jest możliwe dzięki rozwojowi sił wytwórczych, będących zasadniczą podstawą potęgi gospodarczej krajów Demokracji Ludowej. Bez wątpienia, im lepsze warunki bytowania będą posiadały masy pracujące, tym większa będzie wydajność ich pracy, tym szerzej rozwinie się akcja współzawodnictwa pracy, będąca dźwignią postępu gospodarczego, tym szybciej nastąpi rozwój sił wytwórczych.

Na przykładzie Związku Radzieckiego, pierwszego na świecie państwa socjalistycznego widzimy, jak troska o dobro i zdrowie świata pracy, może doprowadzić do olbrzymiego rozwoju gospodarczego kraju.

Masy pracujące jak i siły wytwórcze kraju stanowią zasadnicze elementy, ściśle z sobą związane, gospodarki narodowej. W ramach ciągłego podnoszenia dobrobytu i poziomu bytowania świata pracy. szczególną rolę odgrywa problem konsumcji, a zwłaszcza jeden z jego najistotniejszych elementów, jakim jest żywienie zbiorowe.

W przeciwieństwie do żywienia indywidualnego, opartego raczej na przypadkowości w sporządzaniu posiłków, przeważnie sposobem domowym, bez żadnych podstaw naukowych, żywienie zbiorowe ma na celu wytwarzanie posiłków dla szerokich mas pracujących, posiłków opartych na zasadach racjonalnego żywienia wynikających z najnowszych zdobyczy nauki. Dalszym celem żywienia zbiorowego jest dostarczenie tanich posiłków dla świata pracy. Wzgląd na zysk nie jest brany tu pod uwagę. Rzecz jasna, że tego rodzaju cele w żywieniu zbiorowym mogą być osiągnięte tylko w krajach o ustroju socjalistycznym, bądź też w krajach Demokracji Ludowej. W krajach kapitalistycznych nie ma mowy o żywieniu zbiorowym. Istniejące w tych krajach przedsiębiorstwa żywienia nie dbają o dobro człowieka pracy, ale o osiągnięcie jak największego zysku. Wytwarzanie posiłków nie ma na celu zaspokojenie potrzeb szerokich mas pracujących, lecz uzależnia dobroć i jakość posiłków od możliwości finansowych konsumenta.

O powszechnym zaspokojeniu potrzeb świata pracy w zakresie żywienia zbiorowego można mówić jedynie w krajach socjalistycznych, względnie w krajach demokracji ludowych, których ustrój oparty jest na uspołecznieniu środków produkcji. Tylko socjalizacja środków wytwórczych może być podstawą żywienia zbiorowego. Wyłącznie tą drogą można osiągnąć jego cele.

Żywienie zbiorowe w ustroju socjalistycznym, czy też w ustroju demokracji ludowej stanowi ważny element gospodarki narodowej, wchodzący do planu gospodarczego. Szybki rozwój żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim, który został osiągnięty poprzez planowanie gospodarcze, umożliwia uwolnienie kobiet od nieprodukcyjnej pracy domowej, a tym samym wciągnięcie ich do pracy w wielu dziedzinach gospodarki narodowej, co oczywiście powiększa znacznie ilość rąk do pracy. Jest to jedno z podstawowych zadań żywienia zbiorowego. Proces powyższy trwa nieprzerwanie. Zasięg żywienia zbiorowego stale się rozszerza i obejmuje nie tylko miejsca pracy, otwarte zakłady zarówno w mieście jak i na wsi, ale również domy wczasów, szkoły, szpitale itp. Podobnie jak w Związku Radzieckim, choć ze znacznym opóźnieniem następuje rozwój żywienia zbiorowego w Polsce i innych krajach demokracji ludowej.

Reasumując wyżej wymienione cele i zadania żywienia zbiorowego w gospodarce planowej, można je w skrócie sprecyzować w następujących punktach:

1. Posiłki dostarczone winny być zdrowe, oparte na zasadach racjonalnego żywienia.
2. Posiłki winny być smaczne i urozmaicone, dostosowane do potrzeb konsumentów.
3. Posiłki winny być tanie, co bez wątpienia zwiększa wydatnie realne zarobki świata pracy.
4. Posiłki winny być podane kulturalnie, z uwzględnieniem zasad estetyki, higieny, oraz racjonalizacji urządzeń.
5. Posiłki winny być szybko i sprawnie podane, w oparciu o zasady nowoczesnej organizacji pracy.

Wyżej wymienione zasady żywienia zbiorowego wymagają ze strony państwa olbrzymiego wysiłku organizacyjnego, mobilizacji środków finansowych oraz kadr fachowców. Zadania te mogą być osiągnięte etapami.

W Polsce problem żywienia zbiorowego przechodził już kilka faz rozwojowych. W pierwszych latach po odzyskaniu niepodległości, pierwszą fazą organizacji żywienia zbiorowego było uruchamianie stołówek przy zakładach pracy — akcja ta wiązała się ściśle z odbudową gospodarczą kraju i miała na celu wobec przeczuwanych braków i trudności gospodarczych dostarczenie posiłków dla ludzi zatrudnionych w zakładach wytwórczych, handlowych i usługowych.

Szybki rozwój gospodarczy kraju w ramach planu 3-letniego, wzrost stopy życiowej szerokich mas pracujących, zwiększające się stale potrzeby ludności w zakresie konsumcji, które już nie mogłyby być zaspakajane przez stołówki, wymagały właściwego rozwiązania zagadnienia żywienia zbiorowego. Wyłoniła się konieczność utworzenia centralnych organizacji żywienia zbiorowego, które by były w stanie zaspokoić rosnące, potrzeby przez uruchamianie nowoczesnych zakładów żywienia zbiorowego, zdolnych do wytwarzania i dostarczania tanich, smacznych i zdrowych posiłków dla świata pracy.

Rozwiązanie tego zagadnienia nastąpiło w ramach organizacji spółdzielczych, przez uruchamianie spółdzielczych zakładów żywienia zbiorowego, a powołany ostatnio do życia Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego podjął organizowanie na szeroką skalę państwowych zakładów żywienia zbiorowego. Organizacje powyższe, włączone jako jednostki planujące do gospodarstwa narodowego, mogą już poszczycić się znacznymi osiągnięciami. Równolegle z rozwojem uspołecznionej sieci żywienia zbiorowego, następuje stopniowa likwidacja nieuspołecznionych zakładów gastronomicznych.

Proces rozwoju form organizacyjnych żywienia zbiorowego w kraju nie jest jeszcze zakończony. Istniejący system organizacyjny aparatu żywienia zbiorowego nasuwa zastrzeżenia i nie zawsze daje rękojmię jak najlepszego zaspokojenia mas pracujących. W dalszym rozwoju należałoby podjąć starania o większą koncentrację wysiłków. Właściwe rozwiązanie problemu żywienia zbiorowego umożliwiłoby większą centralizację organizacyjną, planowanie i operatywną działalność po linii zaspokojenia interesów świata pracy, umożliwiłoby zastosowanie najnowocześniejszych urządzeń wytwórczych, jak najbardziej oszczędną politykę finansową, zmniejszenie kosztów prowadzenia zakładów. Dzięki racjonalnej polityce finansowej można by było obniżyć ceny potraw, spełniając tym samym jeden z zasadniczych celów żywienia zbiorowego, to jest dostarczenie taniego posiłku.

Nie przesądzając jednak ostatecznych form organizacyjnych, należy stwierdzić bezstronnie, że mimo istniejących jeszcze poważnych usterek weszliśmy zdecydowanie na drogę szybkiego rozwoju tej pożytecznej, słusznej działalności. Świadczą o tym rozległe zamierzenia na najbliższą przyszłość, cyfry 6-letniego planu. Działalności dyktowanej troską o bezsporne dobro świata pracy.

MGR HENRYK KOCZNOROWSKI

Higiena mleka

Nigdy jeszcze dzieci w wieku przedszkolnym i w szkole, nie były otoczone tak troskliwą opieką Państwa jak obecnie. Wzrastająca stale ilość żłobków, przedszkoli — w których dziecko jest żywione, szkół — w których jest dożywiane, wymaga wielkiej czujności ze strony osób, którym powierzona jest opieka nad dzieckiem, nad prawidłowością jego żywienia i jakością spożywanych artykułów.

Podstawowym artykułem spożywczym podawanym dziecku jest mleko.

Nie ma matki, której główną troską nie byłoby zabezpieczenie dziecku dostawy dobrego, zdrowego mleka. Wszak każdy wyjazd dziecka na wieś kojarzy się w umyśle matki z nadzieją, że dziecko będzie piło mleko „wprost od krowy".

Jakże jednak mało jest u nas spopularyzowana świadomość tego, co to jest dobre lub złe mleko i jakimi skutkami grozi picie mleka nieodpowiednio wyprodukowanego, przetworzonego i wbrew zasadom higieny dostarczonego.

Mleko pochodzące od krowy zdrowej, bardzo czysto utrzymanej, prawidłowo otrzymane i prawidłowo dostarczone do rąk konsumenta, jest idealnym, ze względu na swój skład artykułem odżywczym. Zawiera bowiem, o czym zresztą niejednokrotnie na łamach naszego pisma mówiliśmy, nie tylko prawie wszystkie składniki, potrzebne dla normalnego zaspokojenia potrzeb organizmu, ale zawiera je w proporcjach najlepiej odpowiadających potrzebom normalnego, a szczególnie potrzebom rozwijającego się organizmu.

Niestety, obecna jakość mleka dostarczanego do skupisk ludności miejskiej, jest daleka od wymagań zdrowotnych, stawianych temu, najbardziej rozpowszechnionemu artykułowi żywnościowemu.

Zdrowym mlekiem bowiem jest tylko mleko czyste. Mleko brudne może być i jest w wielu wypadkach rozsadnikiem chorób.

Na czym polega czystość mleka?

Czystość mleka polega na uchronieniu go od zakażenia niepożądanymi drobnoustrojami— organizmami mikroskopijnej wielkości, które dostawszy się do mleka znajdują tam doskonałe warunki do rozmnażania się i rozwijają się w ogromnych ilościach. Rozwój ten może wywołać albo zmiany w mleku, charakteryzujące się często odrażającym smakiem, zapachem lub zmianą barwy i konsystencji, albo jeśli to będą drobnoustroje chorobotwórcze (najczęściej zwane bakteriami chorobotwórczymi)—to spożycie takiego mleka może spowodować choroby, a nawet epidemie.

Czy można, praktycznie rzecz biorąc, otrzymać mleko wolne od drobnoustrojów?

Mleka całkowicie wolnego od drobnoustrojów otrzymać nie można. Nawet w najbardziej czystych warunkach udoju, niewielkie ilości bakterii dostają się do mleka, unoszą się one bowiem w powietrzu obory, są umiejscowione w niewielkich ilościach w wymionach zupełnie zdrowej krowy, dostają się do mleka ze starannie nawet umytych rąk osoby dojącej itp.

Bakterie przeniknąwszy do mleka, znajdują w nim doskonałą dla siebie pożywkę i z początku zwolna (w ciągu pierwszych paru godzin) a następnie bardzo szybko się rozwijają — w ciągu zaś niewielu dalszych godzin osiągają szczyt swego ilościowego rozwoju. Rozwój ten zależy od temperatury w jakiej pozostawia się mleko — w chłodzie (do 10°) rozwój bakterii jest powolny, w cieple (30-40°) bardzo szybki. Tak na przykład w mleku udojowym w warunkach higienicznych, stwierdzono zaraz po udoju 1648 bakterii w 1 ml, a po 21 godzinach przechowywania tego mleka w temperaturze 18° — już 6.750.000 w 1 ml.

Czy wszystkie bakterie są przyczyną psucia się mleka lub powodem chorób?

Żeby odpowiedzieć na to pytanie, trzeba zastanowić się nad zmianami, jakie powstają w mleku surowym zostawianym w normalnej temperaturze na przeciąg kilkunastu godzin. Pierwszym objawem jest kwaśnienie mleka, powstające na skutek rozkładu cukru mlekowego i tworzenia się zeń kwasu mlekowego. Kwaśnienie mleka powoduje dalsze zmiany, ścinanie się białka. Kwasowość mleka hamuje rozwój niektórych bakterii (gnilnych), rozwojowi innych nie przeszkadza. Mleko zakwaszone, lecz jeszcze bez oznak ścinania się, nie nadaje się do picia, gdyż jest niesmaczne, nie może być gotowane, gdyż wtedy się ścina. Zakwaszone mleko traci więc wartość handlową mleka świeżego. Nie traci jednak wartości odżywczej, odwrotnie — nabiera w miarę prawidłowego przebiegu zakwaszenia, nowych cech smakowych, szczególnie cenionych w naszym kraju. Proces ten nazywamy prawidłową fermentacją mleka, a bakterie powodujące przebieg fermentacji, czyli bakterie kwasu mlekowego, nie przynoszą szkody dla zdrowia. Znamy kilkanaście typów bakterii powodujących prawidłową, kwaśną fermentację mleka. Często normalnemu zakwaszaniu mleka towarzyszy proces wywołany przez inne typy bakterii, zwane bakteriami fermentacji pseudomlekowej, które obok zakwaszania mleka powodują niepożądane przemiany chemiczne, objawiające się powstawaniem znacznej ilości kwasu węglowego oraz innych poza kwasem mlekowym, związków organicznych, często o nieprzyjemnej woni.

Obecność wyżej opisanych drobnoustrojów w mleku i ich rozwój (z wyjątkiem gatunków wywołujących choroby) mogłyby być z punktu widzenia higieny mleka tolerowane, a w niektórych rodzajach przetwórstwa mleczarskiego (śmietana, sery) nawet pożądane. Niestety, do mleka łatwo się dostają bakterie wywołujące choroby u ludzi, a szczególnie u mało uodpornionych dzieci — bakterie chorobotwórcze.

Bakterie chorobotwórcze dostawszy się do mleka nawet w niezbyt korzystnej dla nich temperaturze, mnożą się dostatecznie szybko, a proces zakwaszania mleka nie zatrzymuje rozwoju wielu gatunków, np. gruźlicy, tyfusu i czerwonki.

Fakty te, potwierdzone wybuchami epidemii chorób zakaźnych, spowodowanych piciem surowego, zakwaszonego mleka, są przyczyną powstania całej nauki, której celem jest usunięcie tej wielkiej wady mleka, mającej zasadnicze znaczenie zdrowotne dla społeczeństwa.

Mleko może zakażać bezpośrednio chora krowa. Największym niebezpieczeństwem tego rodzaju jest gruźlica — wspólna choroba ludzi i bydła. Innym rodzajem przyczyny zakażenia mleka jest zakażenie krów takimi chorobami jak szkarlatyna, dyfteryt — przebiegającymi inaczej niż u człowieka. Zarazki szkarlatyny umieszczają się w wymieniu krowy, wywołując jego stan zapalny, skąd dalej dostają się do mleka i mogą spowodować epidemie szkarlatyny u ludzi. Ludzie chorzy na gruźlicę, rekonwalescenci po przebyciu szkarlatyny, durów brzusznych lub dyfterytu, mogą zakażać bezpośrednio mleko, jeśli stykają się z nim przy produkcji. Zarazki od osób chorych mogą pośrednio dostawać się do mleka, przenoszone z domów, w których panuje choroba zakaźna, poprzez źle wymyte i niewyjałowione butelki po mleku, przez muchy, przez osoby obsługujące zakaźnie chorych, a pracujące jednocześnie w oborach i mleczarniach. Wymienione możliwości przenoszenia zarazków do mleka, są tylko przykładami, których zacytować można by znacznie więcej.

W świetle powyższych uwag zrozumiałym staje się określenie czystości mleka stopniem jego zakażenia bakteriami. Zanieczyszczenia mechaniczne: pył, cząstki nawozu, dające się zaobserwować gołym okiem, świadczą już zbyt wymownie o wielkim zakażeniu mleka, gdyż łatwo sobie wyobrazić ile tysięcy, ile setek tysięcy bakterii mieści się na jego powierzchni. Zrozumiała staje się więc ważność zachowania warunków, w których zakażenie pierwotne mleka można jak najbardziej osłabić, a szcze-

gólnie uchronić mleko od przenoszenia przezeń bakterii chorobotwórczych.

Walka o czyste mleko rozpoczyna się od obory. Krowy muszą być zdrowe, a więc poddawane okresowym badaniom przez lekarzy weterynaryjnych, prawidłowo żywione, czysto utrzymane, czyszczone zgrzebłem i szczotką. Obory muszą być czyste, prawidłowo wentylowane, o ścianach często bielonych, bez much. Podłoga w oborach wykonana z materiału nieprzepuszczalnego, zaopatrzona w ścieki z odpływami do odpowiednio urządzonych gnojowni. Ściółka często zmieniana, żłoby czyste, siano zarzucane najmniej na godzinę przed udojem.

Udój sam musi się odbywać z zachowaniem najdokładniejszej czystości. Wymiona krowy winny być obmyte i wytarte, ręce dojącego czyste i suche. Nie wolno zwilżać palcy ani strzyków wodą, mlekiem lub śliną. Wykluczony jest dostęp do obory osób po świeżo przebytej zakaźnej chorobie, osób z otoczenia chorych zakaźnie lub nosicieli chorób zakaźnych. Naczynia, do których doi się mleko — czyste, wyparzone, powinny mieć możliwie wąski otwór, pozwalający jedynie na wygodną manipulację. Mleko natychmiast po udoju należy usunąć z obory i przecedzić przez muślin lub gęste płótno, po każdym udoju świeżo wyprane.

Mleko otrzymane w tych warunkach należy zabezpieczyć przed rozwojem tych bakterii, które mimo wszelkich starań, do mleka się dostały. Ograniczyć znacznie rozwój bakterii można przez należyte schłodzenie mleka do temperatury poniżej 12° i dalsze jego przechowywanie w pomieszczeniach możliwie chłodnych lub sztucznie chłodzonych.

Wpływ wyżej opisanych warunków na rozwój bakterii został wielokrotnie zbadany. Dla przykładu podaję jedną z tablic, charakteryzującą wzrost ilości bakterii (Ayers, Cook i Clemmer 1918 r.) zależnie od warunków udoju, czystości naczyń i temperatury przechowywania.

Temperatura w °C	Warunki	Średnia ilość bakterii w 1 ml		
		Świeże mleko	24 godz.	48 godz.
18	1	4.295	4.138	4.566
	2	39 082	88.028	121.864
	3	136 533	281.646	538.775
23	1	4.295	13.961	127.727
	2	39.082	177.437	831.615
	3	136.533	1.170.546	13 622.115
28	1	4.295	1.587 333	33.011.111
	2	39.082	4 461.111	99.120 000
	3	136.533	24.637.571	639.884.615

Warunek 1 = krowy czyste, wymiona umyte, naczynia do udoju z wąskim otworem, wyjałowione.

Warunek 2 = krowy brudne, nawóz usuwany 2 razy w tygodniu, naczynia do udoju wyjaławiane.

Warunek 3 = jak poprzednio (warunek 2), tylko że naczynia nie były wyjaławiane.

Z tablicy widać wyraźnie, jaki wpływ ma czystość i przechowywanie mleka w niezbyt ciepłym pomieszczeniu. Mleko dojone prawidłowo i przechowywane w stosunkowo dość wysokiej (18°) temperaturze miało po 24 godzinach tyleż samo bakterii, co bezpośrednio po udoju. Mleko od krów utrzymywanych brudno i przechowywane w cieple miało już po 24 godzinach około 760 razy więcej bakterii, a po 48 godzinach około 25.000 razy więcej.

Jak widzimy, chłodzenie mleka i bezwzględna czystość naczyń odgrywa przy przechowywaniu mleka, a więc w czasie, który upływa między chwilą udoju, a momentem oddania mleka spożywającemu, olbrzymią rolę. W czasie tym mleko musi być otoczone wielką pieczą, aby nie uległo wtórnemu zanieczyszczeniu lub zakażeniu. Jeśli więc jest zlewane z różnych udojów, to czynności te powinny się odbywać w osobnym, czystym pomieszczeniu, wolnym od pyłu, kurzu i much. Naczynia (konwie) muszą być czyste, sporządzone z metali nieszkodliwych dla zdrowia, nie uszkodzonych, nie pogiętych, gdyż to uniemożliwia dokładne ich wymycie, szczelnych, ale nie uszczelnionych szmatami, czy też makulaturą. Pamiętać również należy, że mleko wchłania łatwo obce zapachy, a więc nie może być transportowane i przechowywane z innymi wonnymi towarami. Te same warunki muszą być zachowane przy detalicznej sprzedaży mleka.

Czy naszkicowane tu pokrótce warunki higieniczne są zachowywane przy dostarczaniu mleka spożywczego, pochodzącego od drobnych producentów bezpośrednio lub też pośrednio przez t. zw. „handlarzy mlekiem"? Odpowiedź jest całkowicie przecząca. Nieświadomość rolników w sprawach higieny mleka jest wielka. Jest to smutna pozostałość z czasów zacofania i wyzysku, gdy rolnik wartość krowy szacował raczej ilością wyprodukowanego przez nią nawozu niż mleka, dbając więcej o ilość inwentarza niż o jego jakość. Jest to smutna pozostałość z czasów wojny, gdy organizujący się i organizujący rolnictwo przemysł mleczarski został w znacznej mierze zniszczony działaniami wojennymi, a pogłowie krów zmniejszone prawie do 1/3 stanu przedwojennego.

Jakość obecnie dostarczanego do miast mleka nie pozwala zupełnie na spożywanie go w stanie surowym. W chwili obecnej mleko przed spożyciem trzeba koniecznie gotować, by zabić wszystkie możliwe w mleku bakterie chorobotwórcze. Jeśli zaś chodzi o spożywanie mleka surowego np. w postaci mleka zsiadłego, to należy dążyć do podniesienia higieny produkcji i dostawy mleka do ideału — jakim jest mleko wyborowe.

Mleko wyborowe jest to mleko pochodzące z obór, będących pod stałym nadzorem weterynaryjnym i będących wzorem czystości; jest to mleko będące pod stałą kontrolą bakteriologiczną, automatycznie rozlewane na miejscu produkcji do butelek wyjałowionych i hermetycznie zamykanych.

Zmiany społeczne, zachodzące obecnie na wsi, pozwalają przypuszczać, że racjonalnie prowadzone rolnicze spółdzielnie produkcyjne pierwsze w niedługim czasie będą mogły sprostać zadaniom wprowadzenia do obiegu w miastach mleka wyborowego.. Główne jednak zadanie zabezpieczenia spożywcy przed niebezpieczeństwem picia złego mleka bierze na siebie szybko reorganizujący się przemysł mleczarski. Higienie mleka doprowadzonego do mieczarń jako surowca oraz wymaganiom higienicznym jakie się stawia mleczarniom — będzie poświęcony osobny artykuł.

INŻ. WIKTOR KURPISZ

Mleko w proszku

Żywienie noworodków i niemowląt, których matki nie mogą karmić piersią, napotyka na duże trudności w ośrodkach miejskich. Najwłaściwszym pokarmem zastępczym powinno być mleko wyborowe, produkowane w takich warunkach, by można je podawać dzieciom **w stanie surowym.** Takiego mleka nie produkuje dotąd w Polsce żadna obora.

Brak wyposażenia technicznego jest główną przyczyną, że jakość mleka pochodzącego z zakładów mleczarskich nie zawsze stoi na wymaganym poziomie. Stwarza to konieczność ponownego przegotowywania mleka natychmiast po nabyciu. Mleko mleczarskie zazwyczaj da się przegotować i wobec tego powinno być dobrym pokarmem dla niemowląt.

Rzeczywistość mówi jednak co innego. Cyfry zachorowań niemowląt na biegunki, szczególnie w okresie letnim, wskazują że optymizm co do jakości mleka po przegotowaniu jest nieuzasadniony. Przyczyny tego faktu szukać należy w niewłaściwym obchodzeniu się z mlekiem.

Nie jest ono natychmiast po przegotowaniu schładzane przez wstawianie naczynia z mlekiem do zimnej wody, kilkakrotnie zmienianej. Matki nie pamiętaja o tym, aby do każdorazowego posiłku podgrzewać tylko potrzebną ilość mleka. Zdarza się nawet, że przechowują je w termosie! W rezultacie powstają idealne warunki rozwoju bakterii termofilnych. Infekcja wtórna z powietrza nie napotyka na żadne przeszkody, jeżeli naczynia z mlekiem nie są nakrywane.

Wysokie cyfry zachorowań na biegunkę skłoniły higienistów do poszukiwań innego, zasadniczego pokarmu dla niemowląt. Pokarmem tym może być proszek mleczny.

Trzeba stwierdzić, że produkt ten został przyjęty z dużą nieufnością, a nawet niechęcią. Dwie są tego główne przyczyny. Pierwszą jest tradycja. W dziedzinie opieki nad niemowlęciem obowiązuje w dużym stopniu opinia babki. Za jej czasów nikt takich wymysłów nie stosował, a dzieci wyrastały „jak tury". Zapomina tylko babka dodać, jak wysoka była cyfra śmiertelności niemowląt w czasach jej młodości.

Druga, istotniejsza przyczyna, była pierwotnie nieodpowiednia jakość proszku mlecznego. Dla zrozumienia zagadnienia podać należy kilka słów o metodach produkcji tego proszku.

Starszą z nich jest produkcja na aparatach walcowych. Pasteryzowane mleko pełne poddaje się zagęszczeniu w aparatach próżniowych. Normalne mleko zawiera przeciętnie 12% suchej masy i 88% wody. Podgęszczone mleko traci połowę swej objętości, a zawartość suchej masy wzrasta do 25% a nawet wyżej. Mleko takie można rozlewać do puszek hermetycznie zamykanych i po sterylizacji wypuścić do sprzedaży jako ogólnie znane, mleko skondensowane.

Większość zagęszczonego mleka idzie do produkcji proszku mlecznego. Aparat służący do tego celu — to walec o średnicy 1—2 metrów i długości 2—4 metrów. Jest on wewnątrz pusty i posiada doprowadzenie pary, która ściany walca podgrzewa do około 120° C. Walec osadzony jest na osi poziomej i obraca się powoli. Urządzenie rozprowadzające nalewa na taki walec równomiernie cieniutką warstwę mleka, która w zetknięciu z rozgrzaną ścianką zaczyna gwałtownie parować. Zanim walec wykona pół obrotu, jest mleko już całkowicie wysuszone. Ostry nóż zdejmuje cienki film z walca, po czym mleko zostaje zmielone i opakowane.

Mleko wysuszone w ten sposób uległo częściowej denaturacji. Cukier mlekowy uległ częściowej karmelizacji. Albumina została ścięta i utraciła zdolność rozpuszczania. W dużym stopniu uległy rozkładowi witaminy. W rezultacie mleko tym systemem suszone, utraciło częściowo zdolność rozpuszczania. Nie nadaje się więc ono do przygotowania płynnego mleka, może mieć natomiast dobre zastosowanie w przemyśle cukierniczym.

Niedomagania te z jednej strony przyczyniły się do niechęci, z jaką spotyka się mleko w proszku — z drugiej strony — były bodźcem do szukania nowych metod. Właściwe rozwiązanie dała metoda rozpyłowa.

Zgęszczone mleko zostaje przy pomocy szybko wirujących tarczy rozpylone w formie najdrobniejszej mgły. Spotyka się ona z silnym prądem rozgrzanego powietrza. Natychmiast następuje gwałtowne parowanie i opada drobniutki pyłek suchego mleka. Czas podgrzewania trwa zaledwie ułamek sekundy. Temperatura jest znacznie niższa niż w metodzie walcowej. W rezultacie unika się wad pierwszej metody. Mleko suszone metodą rozpyłową nie traci zdolności rozpuszczania, cukier mleczny nie

ulega karmelizacji, a co najważniejsze — witaminy zostają w znacznie mniejszym stopniu zaatakowane. Temperatura suszenia była dostatecznie wysoka, aby zniszczyć drobnoustroje. Nawet w wypadku ponownej infekcji nie mogą się one z braku wilgoci w sproszkowanym mleku rozwijać.

W Polsce pracowały do niedawna tylko trzy urządzenia do produkcji mleka systemem walcowym, i to do tego bez kondensacji wstępnej.

W roku bieżącym, w ramach Międzynarodowej Pomocy Dzieciom, otrzyma Polska 5 urządzeń do suszenia mleka metodą rozpyłową, wyposażonych w najbardziej nowoczesną aparaturę. Pierwszy zespół szkoleniowy już pracuje, pozostałe są w montażu. W roku przyszłym produkcja tych urządzeń powinna pokryć pełne zapotrzebowanie kraju.

Jakość proszku mlecznego, otrzymywanego metodą rozpyłową w kraju, może osiągnąć w zupełności wymagany poziom. Wymagać to będzie co prawda dużego wysiłku, gdyż surowiec, jaki dostarczają rolnicy do mleczarń, nie stoi na odpowiednim poziomie. Intensywna praca szkoleniowa, połączona z dodatkową premią za dobrą jakość, dadzą znaczną poprawę surowca. Personel obsługujący aparaturę jest szkolony przy warsztacie i nabędzie potrzebne umiejętności. Wysoko postawiony aparat kontrolny będzie bieżąco czuwał nad równym, wysokim poziomem wypuszczonego produktu.

Założeniem rozprowadzenia mleka w proszku będzie zapewnienie każdemu niemowlęciu do ukończonego 18 miesiąca życia pełnej ilości potrzebnego mleka w formie mleka sproszkowanego.

Liczne masowe próby żywienia niemowląt pokarmem przygotowywanym z mleka sproszkowanego wykazały, że ilość biegunek wywołanych nieodpowiednim pożywieniem, można obniżyć do cyfr minimalnych. Produkcja mleka w proszku dla niemowląt ma więc doniosłe znaczenie. Zmniejszy się w dalszym stopniu śmiertelność wśród niemowląt. Zmniejszy się liczba zachorowań, co w rezultacie da spokojniejszy przebieg wychowywania niemowląt i znacznie odciąży aparat służby zdrowia.

W tych wypadkach, gdzie zastosowano żywienie niemowląt mlekiem sproszkowanym — dało to doskonałe wyniki. Produkt ten szybko pozyskał zaufanie rodziców i wychowawców. Daje to pewność, że zastosowanie go na skalę ogólnokrajową nie napotka na poważniejsze trudności, a po przełamaniu wstępnej nieufności mleko w proszku, produkowane metodą rozpyłową stanie się jedynym pokarmem dla niemowląt.

SABINA WITKOWSKA

Tabela produktów zastępczych

Przy stosowaniu opracowanych jadłospisów (i planowaniu jadłospisów opartych o normy)— wyłaniają się często trudności w otrzymaniu niektórych produktów spożywczych. Trudności te w różnych dzielnicach Polski są różne i powstają np. przez chwilowy brak dowozu, opóźnione zbiory, nieurodzaj, zbyt wysoką cenę, zwyczaje regionalne itp.

Przy trudnościach tych, brak wyszczególnionych w jadłospisach produktów, można zastąpić innymi, ale w ramach tych samych grup, do których należą. (Podział produktów na grupy przeprowadzony został według podobieństwa składu, tak że każda grupa reprezentuje inne składniki odżywcze. Artykuł inż. M. Szczygłowej Nr 1—2/1949 r.). Stosowanie produktów zastępczych, nawet w ramach grup, należy jednak ograniczyć do minimum, gdyż nie ma w przyrodzie produktów identycznych. Każdy produkt stanowi odrębną całość o swoistym składzie chemicznym i wartości biologicznej i nie może być całkowicie zastąpiony przez inny. Z tego też względu stosowanie produktów zastępczych powinno mieć charakter doraźny, podyktowany względami natury czysto praktycznej (życiowej). Np. jeśli nie możemy zakupić mięsa świeżego, przewidzianego w jadłospisie, to musimy skorzystać z innych gatunków mięsa lub różnorodnych produktów białkowych w postaci ryb, śledzi, wędlin, konserw mięsnych, jaj, serów itp., z których możemy również przyrządzić potrawy bogate w białko pełnowartościowe. W takim wypadku nie osiągniemy wprawdzie wartości identycznej, ale jednak jaknajbardziej zbliżoną.

Podobnie wygląda zamiana jarzyn i owoców w ramach ustalonych grup. Jeśli np. nie możemy podać zaprojektowanego w jadłospisie szpinaku czy sałaty, to starajmy się o fasolkę szparagową zieloną, groszek zielony, jarmuż, brukselkę, kapustę włoską lub poprostu podajmy marchew, jako jarzynę obfitującą również w karoten. Przez niewłaściwą zamianę produktów możemy naruszyć w jadłospisie równowagę wszystkich składników odżywczych i zmarnować cały trud planowania i obliczania wartości odżywczej.

Ponieważ tabela produktów zastępczych wskazuje nie tylko najbardziej odpowiednie produkty, ale i przeliczone ilości, tym samym chroni od zasadniczych błedów, wynikających z zamiany. (Ilości produktów zostały podane w zaokrągleniu, dla ułatwienia obliczeń).

Tabela produktów zastępczych pomocną jest a nawet niezbędną, w tych zakładach żywienia zbiorowego, które dają wyżywienie całodzienne. Kierownictwo takiego zakładu bierze na siebie odpowiedzialność za zdrowie tego osobnika, którego żywi, jest on bowiem zdany na takie zaopatrzenie, które dla niego kierownic-

two zaplanowało. Ta poważna odpowiedzialność w pierwszym rzędzie odnosi się do zakładów dla dzieci i młodzieży, w których zagadnienie żywienia musi być traktowane z pełnym poczuciem odpowiedzialności.

Mniejsze, choć bynajmniej nie zasługujące na pominięcie, znaczenie ma właściwa zamienność produktów w zakładach, które obejmują żywienia tylko w jednej porze dnia. Np. w barach mlecznych (I śniadania, kolacje), w gospodach spółdzielczych (przeważnie posiłek południowy, kolacja) itp. Wtedy kierownik może bazować na przeświadczeniu, że to czego konsumentowi nie poda w obiedzie, spożyje on w innych posiłkach w ciągu dnia. Na takie stanowisko można by się zgodzić pod warunkiem, że znajdziemy możliwość pouczenia konsumenta, czym powinien on uzupełnić posiłek południowy, aby otrzymać prawidłową rację pokarmową, od której zależy jego zdrowie.

Wyjaśnienia do tabeli produktów zastępczych

1. Produkty zostały podzielone na 14 grup i według tych grup ustalono kolejność produktów zastępczych.

2. Jako punkt wyjścia do przeliczeń przyjęto 100-gramowe porcje produktów „brutto" t.zn. surowe i z odpadkami (tak jak znajdują się na rynku) i zamieniono je również na ilości „brutto".

Wyjątek stanowi grupa: mięso, śledzie, wędliny, w której do przeliczenia przyjęto 100-gramowe porcje „netto" t.zn. mięso bez kości, ryby, śledzie — bez głowy i wnętrzności; zamiany dokonano również według przeliczeń „netto".

3. Zamianę produktów przeprowadzono pod kątem ich zasadniczej roli jaką spełniają w żywieniu, dlatego też grupę produktów białkowych, takich jak: mleko, sery, mięso, ryby, jaja (Nr grupy — 3, 4, 5, 6) przeliczono wyłącznie na produkty białkowe, kierując się zawartością białka pełnowartościowego. Ilość białka w mięsie wołowym przyjęto do obliczeń jako przeciętną z całej „tuszy" wołu.

Ilość białka w produktach zastępczych obliczono również według wartości przeciętnej.

Przy zamianie mięsa wołowego na wieprzowe należy zmniejszyć w posiłku dziennym ilość tłuszczu, przeznaczonego do potraw, gdyż mięso wieprzowe zawiera w stosunku do wołowego więcej tłuszczu a mniej białka.

4. Wartość produktów energetycznych jak: pieczywo, mąka, kasze, makaron, tłuszcze cukier, marmolada — przeliczono na kalorie (Nr grupy 1, 2, 7, 8, 14).

Ze względu na specjalną rolę masła w żywieniu, przy przeliczaniu wartości masła na śmietanę, wzięto pod uwagę nie tylko kalorie, ale i zawartość witaminy A.

5. Zamianę jarzyn przeprowadzono według ustalonego podziału na grupy. Grupę Nr 10 stanowią jarzyny zielone i pomarańczowe, dostarczające głównie witaminy A i w mniejszym stopniu witaminy C. Jarzyny z tej grupy powinny codziennie występować w diecie dziecka i nie mogą być zastępowane przez jarzyny z innych grup. Zamiany więc dokonano wyłącznie w ramach grupy.

6. Jarzyny i owoce z grupy Nr 13 są głównym źródłem witaminy C i nie mogą być zastępowane przez jarzyny z innych grup. Z tego też względu przyjęto zamianę wyłącznie w ramach grupy i według tych samych ilości (100 : 100).

7. Grupę Nr 11 stanowią głównie jarzyny okopowe, a z owoców głównie pestkowce.

W niektórych wypadkach część jarzyn z tej grupy możemy zastąpić ziemniakami Jarzynami z grupy Nr 11 nie możemy zastępować jarzyn z grupy 10 i 13, ale zawsze możemy przeprowadzić zamianę odwrotną.

8. Jeśli zamiana obejmuje jarzyny przeznaczone na surówki, to ilość tych jarzyn nie może przekraczać 100—150 gramów ze względu na objętość „masy" i ilość zawartego błonnika. Gdybyśmy więc chcieli np. 200 g marchwi zamienić na sałatę zieloną (grupa Nr 10), to możemy tylko 100 gramów marchwi zamienić na sałatę, a 100 gramów na fasolkę szparagową zieloną, szpinak czy brukselkę — nie możemy natomiast 200 gramów marchwi czy szpinaku zamienić na 200 gramów sałaty zielonej.

9. Ziemniaki stanowią odrębną grupę i powinny codziennie występować w racji dziennej. Zamiany dokonywujemy w wypadkach wyjątkowych.

10. Jarzyny strączkowe suche stanowią oddzielną grupę, ze względu na wysoką zawartość białka, soli, żelaza, wapnia, wit. B_1, wit. B_2.

Jarzyny te nie zostały jednak zaliczone do grupy produktów białkowych, gdyż białko jarzyn strączkowych nie posiada tej samej wartości biologicznej, co białko zwierzęce i nie możemy zastąpić nim całkowicie białka pełnowartościowego (zwierzęcego). Z tego też względu zastępowanie mięsa fasolą czy grochem nie powinno mieć miejsca częściej niż jeden raz w tygodniu, zwłaszcza należy mieć to na uwadze przy żywieniu dzieci i młodzieży. Korzystniej jest podawać jarzyny strączkowe w mniejszych porcjach, ale w połączeniu z białkiem zwierzęcym np. fasolę z jajem, grochówkę z mięsem, kotlety z fasoli ze śledziem itp.

11. Przy zamianie produktów należy przyjąć jako założenie, że takie produkty jak: mleko, mięso, jaja, tłuszcze, zboże i ziemniaki — w pewnej ilości są niezamienialne.

12. Ilości produktów zastępczych, podane są ze względów praktycznych (dla ułatwienia przeliczeń) w zaokrągleniu do „O" lub do „5".

Obliczeń dokonano:

1) na podstawie tablic „Wartości odżywcze środków spożywczych z okresu wojny" (Lekarski Instytut Naukowo Wydawniczy 1947);

2. na podstawie materiałów otrzymanych z Działu Higieny Żywienia P Z H.

3. na podstawie książki Dr. E. Palucha „Przez dobre odżywianie do zdrowia" — oraz

4. na podstawie danych z książki „Skład chemiczny artykułów żywnościowych i ich kaloryczność" J. G. Polaczeka Medgiz 1948 r.

		Produkty zastępcze	Bułki	Chleb pszenny	Chleb żytni pytlowy	Chleb żytni razowy	Makaron	Kasze różne	Mleko w proszku pełne	Mleko w proszku odtłuszczone	Mleko kondensowane	Twaróg	Ser biały	Ser żółty podpuszczkowy
	Produkty główne	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Prod. zboż.	Mąka pszenna	100	135	135			100	100						
Prod. zboż.	Mąka żytnia	100			135	135								
Prod. zboż.	Kasze	100	135	135			135							
	Mleko	100							15	10	50	15	12	10
	Mięso i ryby (wieprzow. cielęcina, wołowina, baranina, dorsz oczyszcz.)	100										100	80	60
	Jaja (2 szt.)	100										100	80	60
	Masło	100												
	Tłuszcze inne (smalec i oleje)	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Ziemniaki	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Marchew	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Fasola szparagowa	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Sałata	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Groszek zielony	100												
warzywa zielone liściaste i żółte.	Szpinak	100												
Inne warzywa i owoce	Ogórki	100												
Inne warzywa i owoce	Buraki	100												
Inne warzywa i owoce	Selery	100												
Inne warzywa i owoce	Cebula	100												
Inne warzywa i owoce	Pietruszka (korzeń)	100												
Inne warzywa i owoce	Rzodkiewka	100												
Inne warzywa i owoce	Jabłka	100												
Inne warzywa i owoce	Gruszki	100												
Inne warzywa i owoce	Śliwki	100												
Inne warzywa i owoce	Wiśnie	100												
Strączkowe	Groch suchy	100												
Strączkowe	Fasola sucha	100												
Warzywa dost. wit. C	Pomidory	100												
Warzywa dost. wit. C	Kapusta biała	100												
Warzywa dost. wit. C	Kapusta włoska	100												
Warzywa dost. wit. C	Kalafiory	100												
Warzywa dost. wit. C	Porzeczki czerwone	100												
Warzywa dost. wit. C	Truskawki	100												
Warzywa dost. wit. C	Maliny	100												
Warzywa dost. wit. C	Jagody czarne	100												
	Cukier	100												

	Wędliny	Podroby	Drób	Konserwy mięsne i rybne	Jaja	Margaryna witamizowana	Śmietana 22%	Słonina	Margaryna niewitaminizowana	Masło
Produkty główne	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Mąka pszenna										
Mąka żytnia										
Kasze										
Mleko										
Mięso i ryby (wieprzow. cielęcina, wołowina, baranina, dorsz oczyszcz.)	80	80	120	80	100					
Jaja (2 szt.)	80	80	120	80						
Masło						100	400			
Tłuszcze inne (smalec i oleje)								135	120	120
Ziemniaki										
Marchew										
Fasola szparagowa										
Sałata										
Groszek zielony										
Szpinak										
Ogórki										
Buraki										
Selery										
Cebula										
Pietruszka (korzeń)										
Rzodkiewka										
Jabłka										
Gruszki										
Śliwki										
Wiśnie										
Groch suchy										
Fasola sucha										
Pomidory										
Kapusta biała										
Kapusta włoska										
Kalafiory										
Porzeczki czerwone										
Truskawki										
Maliny										
Jagody czarne										
Cukier										

	Dynia	Brukselka	Rzeżucha	Kapusta włoska	Jarmuż	Pomidory	Brukiew	Pory	Rzepa	Szparagi	Kapusta kiszona	Owoce suszone	Kompoty
Produkty główne	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Mąka pszenna													
Mąka żytnia													
Kasze													
Mleko													
Mięso i ryby (wieprzow. cielęcina, wołowina, baranina, dorsz oczyszcz.)													
Jaja (2 szt.)													
Masło													
Tłuszcze inne (smalec i oleje)													
Ziemniaki													
Marchew	100	100	100	100	100	100							
Fasola szparagowa	100	100	100	100	100	100							
Sałata	100	100	100	100	100	100							
Groszek zielony	100	100	100	100	100	100							
Szpinak	100	100	100	100	100	100							
Ogórki							100	100	100	100	100		
Buraki							100	100	100	100	100		
Selery							100	100	100	100	100		
Cebula							100	100	100	100	100		
Pietruszka (korzeń)							100	100	100	100	100		
Rzodkiewka							100	100	100	100	100		
Jabłka							100	100	100	100	100	20	150
Gruszki							100	100	100	100	100	20	150
Śliwki							100	100	100	100	100	20	150
Wiśnie							100	100	100	100	100	20	150
Groch suchy													
Fasola sucha													
Pomidory													
Kapusta biała													
Kapusta włoska													
Kalafiory													
Porzeczki czerwone													
Truskawki													
Maliny													
Jagody czarne													
Cukier													

	Bób suchy	Soczewica	Soja	Mięso i ryby	Porzeczki czarne	Porzeczki białe	Poziomki	Jeżyny	Kapusta czerwona
Produkty główne	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Mąka pszenna									
Mąka żytnia									
Kasze									
Mleko									
Mięso i ryby (wieprzow. cielęcina, wołowina, baranina, dorsz oczyszcz.)									
Jaja (2 szt.)									
Masło									
Tłuszcze inne (smalec i oleje)									
Ziemniaki									
Marchew									
Fasola szparagowa									
Sałata									
Groszek zielony									
Szpinak									
Ogórki									
Buraki									
Selery									
Cebula									
Pietruszka (korzeń)									
Rzodkiewka									
Jabłka									
Gruszki									
Śliwki									
Wiśnie									
Groch suchy	100	100	100	50					
Fasola sucha	100	100	100	50					
Pomidory					100	100	100	100	100
Kapusta biała					100	100	100	100	100
Kapusta włoska					100	100	100	100	100
Kalafiory					100	100	100	100	100
Porzeczki czerwone					100	100	100	100	100
Truskawki					100	100	100	100	100
Maliny					100	100	100	100	100
Jagody czarne					100	100	100	100	100
Cukier									

	Sałata	Brukselka	Szpinak	Rzodkiewka	Pomarańcze	Grapefruit	Cytryny	Miód naturalny	Miód sztuczny	Marmolada	Słodycze
Produkty główne	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
Mąka pszenna											
Mąka żytnia											
Kasze											
Mleko											
Mięso i ryby (wieprzow. cielęcina, wołowina, baranina, dorsz oczyszcz.)											
Jaja (2 szt.)											
Masło											
Tłuszcze inne (smalec i oleje)											
Ziemniaki											
Marchew											
Fasola szparagowa											
Sałata											
Groszek zielony											
Szpinak											
Ogórki											
Buraki											
Selery											
Cebula											
Pietruszka (korzeń)											
Rzodkiewka											
Jabłka											
Gruszki											
Śliwki											
Wiśnie											
Groch suchy											
Fasola sucha											
Pomidory	100	100	100	100	100	100	100				
Kapusta biała	100	100	100	100	100	100	100				
Kapusta włoska	100	100	100	100	100	100	100				
Kalafiory	100	100	100	100	100	100	100				
Porzeczki czerwone	100	100	100	100	100	100	100				
Truskawki	100	100	100	100	100	100	100				
Maliny	100	100	100	100	100	100	100				
Jagody czarne	100	100	100	100	100	100	100				
Cukier								100	100	200	125

MARCIN FIJAŁKOWSKI

Czy ryba morska zdobędzie konsumenta wiejskiego?

W ostatnich tygodniach ze strony czynników, zajmujących się na szczeblu centralnym dystrybucją środków aprowizacyjnych, wysuwane są sugestie, aby w większym zakresie zaopatrywać wieś w produkty rybne. Jest to zagadnienie aktualne dla polskiej gospodarki rybnej, dlatego warto mu poświęcić więcej uwagi.

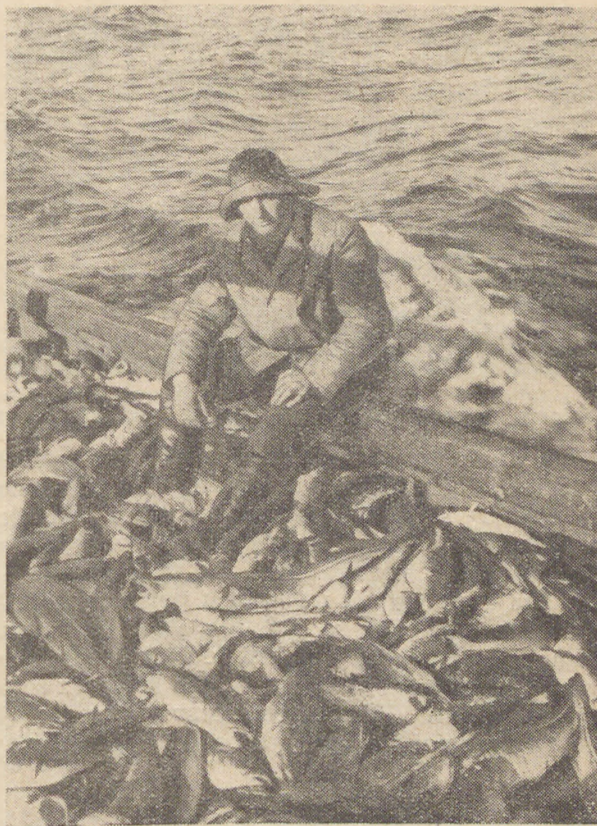
Wieś polska jak dotychczas, nie tylko że nie odgrywała żadnej roli w konsumcji ryby, lecz olbrzymia większość ludności wiejskiej, w ogóle nie jadała ryby świeżej, a tym bardziej morskiej. Nawet wsie leżące nad jeziorami czy rzekami, tylko w bardzo rzadkich wypadkach konsumują rybę. Złowioną rybę dostarcza się do najbliższych miasteczek lub punktów skupu, skąd rozsyła się ją do większych ośrodków konsumcyjnych. Jedynie śledź solony w pewnych okresach roku, głównie w okresie postu, jest spożywany przez ludność wiejską, ale i to nie powszechnie. Można przyjąć, że zaledwie 10—15% ludności wiejskiej spożywa od czasu do czasu rybę, jednakże nie świeżą, lecz przerobioną na konserwę trwałą lub półtrwałą.

Tymczasem ludność wiejska, stanowiąca znaczną większość ludności naszego kraju, mogłaby być poważnym konsumentem ryby — produktu, który odgrywać może dla ludności tej, wysoce pożyteczne uzupełnienie produktów roślinno-nabiałowych, stanowiących główne pożywienie wieśniaka. Gdyby tylko połowa ludności wiejskiej i tylko raz w miesiącu spożywała potrawę rybną, to zbyt nadwyżek połowowych byłby zapewniony i nie dochodziłoby do tzw. kryzysów dorszowych.

Jednakże wiejskiego konsumenta nie jest łatwo zdobyć. Należy dołożyć wiele wysiłku propagandowego, aby przezwyciężyć przyzwyczajenia kulinarne wieśniaków i skłonić ich do spożywania ryby-produktu dość kłopotliwego w przyrządzaniu. Akcja w tym kierunku musi trwać latami i dopiero po dłuższym okresie można oczekiwać praktycznych wyników.

Aby zdobyć wiejskiego konsumenta, należy dostarczyć mu towar w najbardziej dostępnej i dogodnej formie. O ile chodzi o rybę morską świeżą, to wchodziłyby tu w rachubę przede wszystkim dorsze. Przy obecnych jednak warunkach technicznych transportu oraz niedostatecznych jeszcze urządzeniach chłodniczych, zaopatrywanie mniejszych ośrodków konsumcyjnych w świeżą rybę może być wykonalne jedynie w miejscowościach położonych w pobliżu wybrzeża morskiego lub większych miast, gdzie są chłodnie rybne.

Największe nasilenie połowu dorsza przypada na miesiące wiosenne i początek lata, kiedy pogoda gwałtownie ociepla się, a transport świeżej ryby staje się kłopotliwy. Dopóki cały kraj nie zostanie pokryty gęstą siecią chłodni rybnych, nie można liczyć na znaczniejszy zbyt ryby świeżej po wsiach, nawet gdyby uspołecznione sklepy wiejskie zaopatrzono w skrzynki-lodówki, pomysłu Górnickiego. Jedynie w rejonach nadmorskich, lub w pobliżu większych miast, można liczyć na zbyt pewnej ilości ryby świeżej. Np. w ostatnim sezonie dorszowym Centrala Rybna zorganizowała dostawę świeżego dorsza do podwarszawskich miasteczek i wsi, z wynikiem zadowalającym, aczkolwiek dość kosztownym. O ile rozporządzałoby się odpowiednim taborem samochodowym z urządzeniem chłodniczym, to nawet w obecnych warunkach można będzie zaopatrywać w świeżą rybę szerokie połacie kraju. Ten sposób wprowadzenia ryby morskiej po wsiach był szeroko stosowany w niektórych krajach europejskich i znakomicie przyczynił się do wzrostu konsumcji ryby przez ludność wiejską.

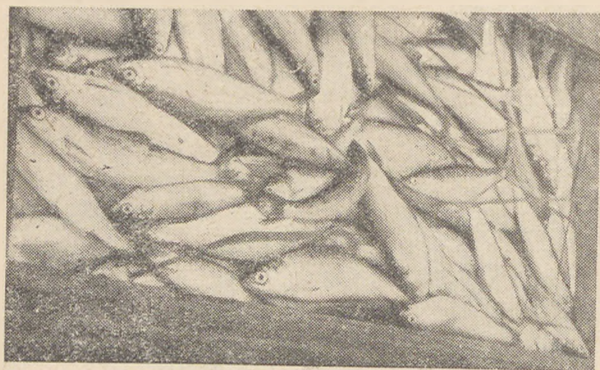


Dorsze, ryby polskiego morza, trafią do wszystkich placówek zbiorowego żywienia.

Na razie wieś polska może być konsumentem artykułów rybnych jedynie w postaci konserw trwałych lub półtrwałych. Poza konserwami puszkowymi, wymienić należy tu różne marynaty, towar wędzony i smażony. Te rodzaje produktów są łatwiejsze w dostawie i przechowaniu, szczególnie w zimniejszej porze roku i każdy sklep wiejski czy w małym miasteczku,

bez większego ryzyka może taki towar przetrzymać w ciągu kilku dni, w stanie zdatnym do spożycia. Konserwy nie potrzebują do przechowywania pomieszczeń chłodzonych, są gotowe do natychmiastowego spożycia i sądząc z popularności, jaką cieszą się wśród wieśniaków przybywających z wycieczkami na Wybrzeże, są chętnie i ze smakiem spożywane. Przekonywującym dowodem mogą być szproty, które w okresach masowego ich połowu przed wojną, docierały w postaci wędzonej czy marynowanej w beczułeczkach — do najmniejszych sklepików wsi i miasteczek, położonych w najdalszych zakątkach kraju.

Na oddzielne omówienie zasługują solone produkty rybne. Ludność wiejska zna dotychczas tylko solonego śledzia. Tymczasem w wielu krajach soli się wiele innych gatunków ryb. Weźmy dla przykładu Związek Radziecki. Tam przesala się ogromne ilości ryby. W Norwegii i Islandii większość poławianego dorsza przerabia się na towar solony. I u nas w ostatnich latach soli się dorsza i makrele. Ale wiadomo, że choć ryba w tej postaci nie traci wartości odżywczych i przy odpowiednim przygotowaniu tak samo jest smaczna jak ryba świeża — nie znajduje jednak uznania u polskich konsumentów. Wynika to głównie stąd, że konsumenci nie są przyzwyczajeni do spożywania dorsza w tej postaci. Tak samo było kiedyś z solonym śledziem. Tymczasem dorsz solony nadaje się najbardziej i może być najłatwiej dostępny dla wiejskiego konsumenta. Podobnie jak śledź może być bez trudu przechowywany w beczkach. Nie ulega szybkiemu zepsuciu. W chłodnej porze roku może stać tygodniami w każdym sklepie wiejskim i podobnie jak śledź może być nabywany dowolnie i w każdym czasie. Odmoczony, odpowiednio przyrządzony, niczym nie ustępuje świeżej rybie. Można z niego robić dowolne dania rybne: gotowane, smażone, marynowane. Pod każdą postacią może być spożywany z ziemniakami, kiszoną kapustą lub ogórkiem — artykułami, jakie znajdują się w każdym domu wiejskim.



Sielawy są srebrzystym bogactwem polskich jezior.

Doceniając użytkowość produktu rybnego dla konsumenta wiejskiego, czynniki zajmujące się dystrybucją ryby, rozpoczynają akcję, mającą na celu udostępnienie wsi posiłków rybnych. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego zleciło Centrali Rybnej rozwinięcie akcji w tym kierunku. Chodzi w pierwszym stopniu o rozprowadzenie dorsza solonego za pośrednictwem uspołecznionego handlu wiejskiego. W tym celu nawiązano kontakt z CRS „Samopomoc Chłopska", która podjęła się odbierać stale pewną ilość solonego dorsza i innych artykułów rybnych i rozprowadzać je po całym kraju.

Zarówno Centrala Rybna jak CRS zdają sobie sprawę, że nie będzie łatwo wprowadzić rybę soloną na wieś. Należy zdobyć się na wiele wysiłku, aby przełamać zwyczaje i tradycje kulinarne olbrzymiej większości konsumentów wiejskich, którzy ryby nie znają i odnoszą się do niej jako do „pańskiego smakołyku". Ten pogląd musi być wypleniony. W socjalistycznym ustroju dążącym do słusznego podziału dóbr konsumcyjnych, ryba nie powinna być przywilejem miast, lecz musi również być udostępniona i wsi.

Wysiłki jakie są czynione celem zaopatrzenia wsi w rybę, mają głębokie znaczenie gospodarcze i społeczne. Wieś może być poważnym odbiorcą nadwyżek połowu dorsza, mieszkańcy wsi i miasteczek otrzymają zdrowy, bogaty w witaminy i jod produkt, który znakomicie uzupełni dość jednostajny obecnie jadłospis konsumenta wiejskiego i wprowadzi jego odżywianie się na racjonalniejsze tory.

Do Prenumeratorów naszego pisma

Niektórzy prenumeratorzy wpłacają należność za prenumeratę przez PKO i urzędy pocztowe, dokonują wpłat w zbyt późnym terminie tj. po dniu 20 m-ca poprzedzającego miesiąc prenumeraty, powodują przez to opóźnienie manipulacji na poczcie i w PPK „Ruch", co w konsekwencji opóźnia wysyłkę pisma.

W celu uniknięcia opóźnień w wysyłce PPK „Ruch" prosi Ob. Ob. prenumeratorów o wpłacanie należności za prenumeratę najpóźniej do dnia 20-go każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc prenumeraty.

Wszystkie wpłaty, które będą nadane na PKO lub na pocztę po dniu 20-tym, będą automatycznie zaliczone na prenumeratę o jeden miesiąc później.

Za datę nadania wpłaty uważa się datę stempla pocztowego na pokwitowaniu.

ADMINISTRACJA

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

STEFAN PAWŁOWSKI.

Rola gospód spółdzielczych na wsi

Do wielu zadań, jakie życie gospodarcze i społeczne narzuca gminnym spółdzielniom „Samopomocy Chłopskiej", doszło nowe a zarazem i trudne zadanie organizowania i prowadzenia gospód spółdzielczych na wsi.

Działające na wsi, w osadach i miasteczkach różnego rodzaju prywatne knajpy o nastawieniu wybitnie kapitalistycznym i spekulacyjnym, miały na celu jedynie uzyskanie jak największego zysku kosztem konsumenta.

Zagadnienia takie jak zaspokojenie potrzeb ludności w postaci zdrowych, smacznych i tanich posiłków — było im obce. Nie zwracano również uwagi na czystość, higienę i estetykę urządzeń oraz na kulturalną atmosferę zakładu. Zasadniczym ich celem była, możliwie największe przynosząca zyski, sprzedaż alkoholu.

Zmiany, jakie po wojnie dokonały się w Polsce, doprowadziły do przeobrażeń i w tej, tak ważnej dziedzinie, jaką jest żywienie człowieka.

Postępująca szybko socjalizacja wsi oraz ostra walka klasowa, jaka toczy się na wsi z wszelkiego rodzaju wyzyskiwaczami i spekulantami, wysadziła z siodła setki prywatnych właścicieli zakładów gastronomicznych, którzy dotychczas bezkarnie rozpijali chłopów i robotników rolnych. Już w pierwszej połowie ubiegłego roku, Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska" zanotowała szereg samorzutnie powstałych zakładów uspołecznionych. Mamy obecnie zarejestrowanych około tysiąca gospód. Ten żywiołowy pęd do przejmowania ich z rąk prywatnej inicjatywy, bardzo często bez właściwej adaptacji lokalu i urządzeń — spowodował, że w szeregu przejętych zakładów poza szyldem — nic się nie zmieniło. Bardzo często spotykamy wczorajszego jeszcze restauratora, który wyzyskiwał chłopów i robotników, dziś zatrudnionego w charakterze kierownika gospody spółdzielczej, jako „fachowca". Jednak zaostrzająca się walka klasowa na wsi, dosięga swym ostrzem i tych „fachowców" — dotychczas zdawało się niezastąpionych.

Trzeba to sobie wyraźnie powiedzieć i uświadomić, by móc błędy, popełnione w okresie przejmowania i organizowania gospód, naprawić.

Zasadniczym założeniem w tej akcji, musi być zdecydowane odcięcie się od metod i form pracy prywatnych zakładów gastronomicznych, które na wsi w sposób lichwiarski wyciągały ciężko zapracowany grosz od ludzi pracy.

Gospody spółdzielcze na wsi, jako zakłady uspołecznione — aby mogły spełnić swoją rolę muszą zdecydowanie usunąć ze swojej pracy metody kapitalistyczne i smętne pozostałości tych metod, a wprowadzić do codziennego życia gospody spółdzielczej nowe formy i metody pracy uspołecznionej. W Polsce Ludowej nie może być miejsca na karczmy czy knajpy. Dzisiejsza gospoda spółdzielcza jako zakład uspołeczniony, ma w pierwszym rzędzie służyć mało i średnio-rolnym chłopom i robotnikom rolnym.

Podstawowym zatem zadaniem gospody spółdzielczej musi być stała dążność do podnoszenia w ogólnym obrocie produkcji własnej (obiady, śniadania, kolacje) w porównaniu z towarami zakupionymi i sprzedawanymi przez bufet (wódka).

Stosowana w wielu gospodach metoda handlowania towarami zakupionymi i sprzedawanymi w bufecie, zwłaszcza napojami alkoholowymi, bez żadnej troski ze strony kierownika o powiększenie produkcji kuchni — jest nie tylko zasadniczym błędem, ale nawet szkodnictwem, bo osłabia siły mas pracujących. Oczywiście, że błąd ten wynikał i wynika bardzo często nie tylko z nieświadomości tych którzy gospodą kierowali czy kierują, ale i z braku naszej czujności klasowej, która sprawiła, że do kierownictwa zostali dopuszczeni „fachowcy" w postaci byłych restauratorów, bez uprzedniej weryfikacji społecznej. Rozpoczęta walka z tego rodzaju wypaczeniem roli gospody spółdzielczej, musi być prowadzona dalej z niesłabnącą siłą.

Musimy doprowadzić do tego, aby jak najwięcej ludzi pracy korzystało z posiłków w naszych gospodach. Początek zrobiony — bo coraz częściej chłopi na wsi wraz z rodzinami korzystają z usług gospody w niedzielę i święta, w charakterze konsumentów obiadów. Im więcej ludzi pracy będzie korzystało z usług gospody, tym więcej kobiet zostanie zwolnionych od ciężkiej i niewdzięcznej pracy w kuchni. Zatrudnienie tych rąk w innych dziedzinach pracy, to droga do wzmożenia produkcji,

a zatem do podniesienia stopy życiowej mas pracujących.

Gospody spółdzielcze jako zakłady uspołecznione, przynoszą nie tylko korzyści gospodarcze przez wprowadzenie do posiłków nowych produktów, oszczędne i celowe wyzyskiwanie zapasów, opału, racjonalne zużycie odpadków, a przede wszystkim oparcie żywienia na racjonalnych podstawach naukowych—lecz odgrywają ponadto doniosłą rolę wychowawczą. Społeczne i polityczne oblicze gospody spółdzielczej, ogólny nastrój i atmosfera w niej panująca, stosunek kierownika i personelu do konsumentów, kształtują w dużym stopniu świadomość tych, którzy z usług gospody często korzystają. Dlatego też, specjalną uwagę należy zwrócić na czystość i higienę lokali gospód, na ich wewnętrzne urządzenie, które swym estetycznym wyglądem świadczyć musi o wyższej formie gospodarki uspołecznionej i stwarzać atmosferę przyjemnego spożycia posiłków. Wystarczy nieraz wybielenie ścian, zmiana serwety na stole, założenie firanek, kwiaty czy trochę zieleni w wazoniku, ażeby lokal wyglądał estetycznie i robił miłe wrażenie.

Ponieważ społeczne i polityczne oblicze gospody zależy w dużym stopniu od kierownictwa i personelu, dlatego też należy śmiało i odważnie wysuwać do pracy w gospodach ludzi młodych, oddanych sprawie, ludzi którzy pracę w gospodach traktować będą jako pracę w służbie mas pracujących. Ludzi o takim nastawieniu należy wysuwać na kursy szkoleniowe dla kierowników gospód.

Jak już zaznaczyłem na wstępie, nie tylko trudno jest należycie zorganizować gospodę, ale po stokroć trudniej jest ją we właściwy sposób prowadzić choćby z uwagi na zaostrzającą się walkę klasową. Powiązanie i to jak najściślejsze pracy gospód z czynnikiem społecznym w postaci komitetów członkowskich — da gwarancję prawidłowgo działania. Komitety członkowskie przy gospodach, to nie tylko kontrola ,ale również i moralne oddziaływanie na tych, którzy chcą z gospody uczynić knajpę gorszego gatunku.

Gospody spółdzielcze niewątpliwie rolę swoją na odcinku wiejskim spełnią, jeśli stale będą pamiętały, że nie ilość sprzedanego alkoholu, ale liczba wydanych smacznych i tanich posiłków — jest celem ich pracy.

JADWIGA BADECKA

Systemy kontroli kelnerów w zakładach gastronomicznych

Niejednokrotnie na łamach „Żywienia Zbiorowego" poruszaliśmy kwestię obowiązujących systemów kontroli kelnerów. Ze względu na wagę tego zagadnienia, należałoby je szerzej omówić.

Systemy kontroli kelnerów zostały ujednolicone zarządzeniem Ministra Skarbu z maja 1949 roku. Dz. Ustaw Nr 34, dla przedsiębiorstw cukierniczych i z grudnia 1949 Dz. Ustaw Nr 62 dla zakładów gastronomicznych. Zarządzenie to wskazuje na cztery systemy kontroli utargu:

1. system markowania sztonami,
2. system bloczkowy,
3. system maszyn kelnerskich,
4. system francuski.

System markowania sztonami polega na tym, że kelner przed rozpoczęciem pracy pobiera z kasy lub od upoważnionej do tego osoby, tzw. sztony, które są środkiem płatniczym między kelnerem a kuchnią i bufetem. Osoba prowadząca kontrolę sztonów, wpisuje w specjalnej książeczce, na koncie każdego kelnera ilość i wartość pobranych przez niego sztonów. Jak wskazuje wzór Nr 1, kelner może pobierać w ciągu dnia kilka razy sztony, jak również odprowadzać gotówkę.

Pod koniec pracy, kelner rozlicza się zwracając niewykorzystane sztony, bądź wpłacając ich równowartość gotówką. W podanym wzorze kelner pobrał sztonów na 31.100 zł, a odprowadził w ciągu dnia 11.000 zł. Podczas końcowego rozliczenia wpłacić więc musi gotówką 20.100 zł. Każdorazowe pobranie sztonów lub odprowadzenie gotówki, stwierdza własnoręcznym podpisem zarówno kelner jak i kasjer.

Wzór Nr 1.

Arkusz kontrolny pobranych sztonów przez kelnera

Data	Wartość pobranych sztonów					Razem wartość pobranych sztonów	Wpłaty	Podpisy
	10	20	50	100	500			
18.7.1950 r.	50	50	20	40	10	11.500	11.000	Kelner i kasjer
"	—	—	—	—	—	—		
"	20	30	40	60	20	19.600	—	"
Pozostało do wpłacenia	70	80	60	100	30	31.100	11.000	
	—	—	—	—	—	—	20.100	
						31,100	31,100	Kelner i kasjer

wpłacono zł 20.100

	70	80	60	100	30	31,100	11.000	
	10	10	10	10	5	3.300		
zwrot pobr. pozost. do wpłaty	60	70	50	90	25	27.800		
	—	—	—	—	—	—	16.800	
						27.800	27.800	

wpłacono zł 16.800

Podpisy:

System bloczkowy.

W systemie tym pobieranie posiłków lub poszczególnych potraw z kuchni, względnie zakąsek i innych towarów z bufetu, kwituje kelner specjalnymi bloczkami (wzór Nr 2). Po przyjęciu

Wzór Nr 2

Bloczek kelnerski

Nazwa instytucji	Nr kolej. bloczku		Znak kelnera Numer „	Nr stolika
Ilość		Treść		Suma
2		Kotlety wieprzowe		300
2		Kiełbasy smażone		200

Data

Nr kwitariusza Podpis kelnera Podpis kasjerki

zamówienia od konsumenta, kelner wpisuje w bloczku ilość zamówionych porcji, ich nazwę oraz wartość po cenie sprzedażnej. Bloczki są ujęte w oprawne kwitariusze i wystawiane przez kalkę. Zarówno kwitariusze jak i bloczki są oznaczone numerem porządkowym oraz stałym numerem kelnera.

Kelner przed rozpoczęciem pracy zaopatruje się w odpowiednią ilość bloczków. Numery kwitariusza i bloczków zapisane są na specjalnym arkuszu pobranych bloczków.

Wzór Nr 3

Arkusz kontrolny i rozliczeniowy z pobranych bloczków przez kelnera........................

Data	Nr Nr Kwit.	Nr Nr bloczków	Zwroty Nr Nr bloczków	Sumy utargów z poszcz. bloczk.	Podpisy
18.7	129	012901-13100	—	16.450	
„	151	015101-15200	—	18.100	
„	165	016501-16600	016575-600	7.620	Kelner
Suma utargu wpłacona				42.170	i kasjer

Obliczenie całodziennego utargu przez kelnera, dokonuje się na specjalnym arkuszu rozliczeniowym (wzór Nr 3) w którym zapisuje się numery wydanych przez kelnera bloczków i numery kwitariuszy z których zostały one wydane oraz ogólną wartość towarów pobranych przez kelnera w ciągu dnia.

Rozliczenie musi być podpisane przez osobę sporządzającą rozliczenie i przez kelnera. Rachunek dla konsumenta wystawia kelner.

System maszyn kelnerskich (National) polega na tym, że kelner po przyjęciu zamówienia od konsumenta, markuje w kasie bloczek na sumę, na jaką ma dostarczyć potrawy. Na jednej stronie bloczku wybita jest suma odpowiadająca cenie sprzedażnej tych potraw a na odwrocie kelner wypisuje ręcznie rodzaj potrawy i ilość porcji. Na podstawie tego bloczku — kuchnia lub bufet wydaje zamówioną potrawę.

Rozliczenie kelnerów w tym systemie odbywa się na podstawie taśm maszyn kontrolnych, zawierających wszystkie markowane przez poszczególnych kelnerów pozycje. Sporządza się wówczas protokół utargów przez poszczególnych kelnerów (wzór Nr 4) z wyszczególnieniem wpłaconych przez nich sum, które powinny się zgadzać z podanymi na bloczkach w kuchni lub bufecie. Taśmy maszyn kontrolnych muszą być podpisane przez osobę, która prowadzi kasę. Natomiast protokóły utargów muszą być podpisane przez osobę sporządzającą protokół i przez kelnera. W systemie tym rachunek dla konsumenta wystawia także kasa.

Wzór Nr 4

Protokół utargów przez kelnerów wg taśm kontrolnych

Data	Nazwisko kelnera	Suma utargu wg taśmy kontrolnej	podpis
18.7	Kowalski Jan	30,125	Kelner i kasjer
„	Jankowski Piotr	18.460	
„	Kubiak Tadeusz	20.615	„ „
„	Zięba Bolesław	15.780	„ „
	Razem:	84.970	„ „

System francuski.

W systemie tym kelner przyjęte zamówienie od konsumenta wpisuje w bloczku kelnerskim. Wzór bloczku obowiązuje taki, jak podano we wzorze Nr 2. Po wypisaniu bloczku, kelner udaje się do kasy lub osoby upoważnionej do prowadzenia arkusza kontrolnego stolików, która wpisuje na odnośny stolik, wydane i zwrócone przez nich towary (wzór Nr 5). Kasjerka, lub upoważniona osoba, daje na bloczku swój

Wzór Nr 5

Arkusz kontrolny stolików

		2	3	4	5	6
		8	9	10	11	12

Wzór Nr 6

WSS Znak lub numer
Warszawa, Marszałkowska 2 kelnera

Data 22. VII. 1950 r.

Rachunek Nr ....

Ilość	Treść	Suma
2	Kotlety wieprzowe	300
2	Kiełbasy smażone	200
2	Piwa	48
	Razem:	548

Podpis kasjerki

podpis, stwierdzając tym samym, że zapis został dokonany. Na podstawie bloczku, kelner otrzymuje zamówione potrawy w kuchni lub bufecie. Rachunek dla konsumenta sporządza ta osoba, która prowadzi arkusz kontrolny stolików.

Kelner po zainkasowaniu należności wpłaca ją natychmiast do kasy. Kasa odnotowuje na kopii rachunku, że należność wpłacono. Rachunek sporządza się przebitkowo w specjalnych blokach i jak wskazuje wzór Nr 6, zawiera: nazwę i adres przedsiębiorstwa, swój numer kolejny, nazwisko lub stały numer kelnera, specyfikację potraw i napojów spożytych przez konsumenta z podaniem ich ceny sprzedażnej, sumę ogólną rachunku, podatek konsumcyjny (o ile nie jest płacony ryczałtem), ewentualny procent za usługę oraz podpis osoby, która rachunek sporządziła.

W praktyce stosowany jest najczęściej system kontroli maszyn „National", francuski oraz bloczkowy. System markowania sztonami spotyka się bardzo rzadko.

B. ZAWISTOWSKI

Racjonalne wykorzystanie odpadków stołówkowych

W bilansie paszowym radzieckich ferm hodowlanych zarówno państwowych jak i spółdzielczych stale wzrasta znaczenie odpadków stołówkowych, które ze względu na swą dużą wartość odżywczą oraz stosunkowo niski koszt z powodzeniem zastępują kosztowne pasze treściwe. Fermy hodowlane, gdzie tuczenie trzody chlewnej jest prowadzone na szeroką skalę, mają bowiem możność przez zapewnienie sobie stałych dostaw odpadków z miejskich zakładów zbiorowego żywienia nie tylko znacznie zwiększyć ilość pogłowia zwierząt rzeźnych, ale i obniżyć koszt produkcji mięsa i tłuszczu.

Interesujące informacje na ten temat podaje moskiewskie czasopismo fachowe „Miasnaja industria", organ urzędowy Ministerstwa Przemysłu Mięsnego ZSRR. Informacje te są oparte na przeprowadzonej niedawno na państwowej fermie hodowli trzody chlewnej „Znamia Oktiabria" próbie skuteczności karmienia sztuk mięsnych i słoninowych odpadkami żywnościowymi z kuchni. Nadmienić należy, że próbą objęte zostało ogółem 120 sztuk trzody chlewnej, z których połowa o przeciętnej wadze żywej 69 kg przeznaczona była na mięso, a drugą połowę o przeciętnej wadze sztuki 94 kg stanowiły sztuki słoninowe.

Kandydatka nauk rolniczych P. Mozgowaja oraz asystentka naukowa N. Sadownikowa, które z ramienia Wszechzwiązkowego Instytutu Naukowo Badawczego Przemysłu Miesnego przeprowadzały to doświadczenie, podzieliły zarówno sztuki mięsne, jak i słoninowe na cztery grupy, różniące się między sobą zawartością odpadków stołówkowych w wyznaczonych im racjach pokarmowych. Pierwsza grupa otrzymywała normalny pokarm bez odpadków stołówkowych, druga grupa mięsna otrzymywała 42%, a słoninowa 40% wartości odżywczej wyznaczonych racji w postaci odpadków, trzecia grupa 56% wzgl. 58% i czwarta grupa 74% wzgl. 75%. Za podstawę przyjęto, że wartość odżywcza 1 kg odpadków równa się 0,24 kg jednostek pokarmowych, co ustalone zostało na podstawie 14 analiz chemicznych.

Próba wykazała, że przez cały czas jej trwania codzienny przyrost na wadze wynosił dla sztuk mięsnych od 560 do 600 gramów, a dla słoninowych od 480 do 500 gramów. Jeśli chodzi o żywą wagę świń po zakończeniu okresu próby, to dla sztuk mięsnych wynosiła ona (po 102 dniach tuczenia) w pierwszej grupie 129 kg, w drugiej grupie 128 kg, w trzeciej grupie 129 kg i w czwartej 126 kg, a dla sztuk słoninowych (po 137 dniach tuczenia): w pierwszej grupie 164 kg, w drugiej grupie 162 kg, w trzeciej grupie 161 kg i w czwartej 160 kg. Różnice na wadze żywej były więc minimalne.

Dla ustalenia efektywnego kosztu skarmiania odpadków kuchennych przy tuczeniu poddanej próbie trzody chlewnej, obliczono wartość jednego kilograma przyrostu, opierając się na ilościach pokarmów spożytych przez poszczególne grupy oraz na obowiązujących w sowchozie „Znamia Oktiabria" cenach pasz, według których przeprowadzane są tam rozrachunki kalkulacyjne. Z przeprowadzonych w ten sposób obliczeń wynika, że jeżeli wartość przyrostu na wadze w pierwszej grupie przyjąć za 100%, to w drugiej grupie będzie ona mniejsza o 4%, w trzeciej grupie o 15%, a w czwartej, która otrzymywała największy odsetek odpadków, aż 27%. Jeśli chodzi o sztuki słoninowe, to wartość przyrostu na wadze wahała się w zależności od grupy, była ona jednak od 9 do 30% niższa od kosztu przyrostu pierwszej grupy, otrzymującej normalne wyżywienie, tj. bez odpadków stołówkowych.

Z tego wynika, że stosowanie odpadków kuchennych poważnie obniża koszt produkcji mięsa, co podnosi znacznie rentowność tuczu i umożliwia obniżenie cen tego podstawowego produktu żywnościowego. Sprawozdanie wykazuje bowiem, że przez włączenie do racji pokarmowej odpadków w ilości od 5 do 10 kg, czyli od 42% do 75% ogólnej wartości odżywczej pokarmu można zmniejszyć w grupie mięsnej od 12 do 67%, a w grupie słoninowej od 18 do 69% ilości kosztownych pasz treściwych, które odgrywają decydującą rolę przy kształtowaniu się własnych kosztów produkcji. I dlatego właśnie w ZSRR przywiązuje się tak wielką wagę do racjonalnego wykorzystania odpadków żywnościowych przy tuczeniu trzody chlewnej.

A jak się przedstawia sprawa wykorzystania odpadków kuchennych u nas? Wprawdzie akcja racjonalnego użytkowania odpadków, podejmowana ostatnio dość często na łamach prasy, znajduje żywy oddźwięk i zrozumienie w szerokich kołach społeczeństwa, ale, jak stwierdził niedawno popularny dziennik stołeczny „Życie Warszawy“, istnieją jeszcze w tym zakresie pewne, delikatnie mówiąc „przeoczenia“ ze strony instytucyj, którym powierzony został masowy tucz trzody chlewnej na cele aprowizacyjne kraju. Okazuje się bowiem, że spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej oraz Państwowe Gospodarstwa Rolne powiatu warszawskiego, którym szereg większych gospód ludowych, jak: „Polonia“, „Bristol“, „Canaletto“ i „Dziedzilla“ zaofiarował po kilkadziesiąt ton miesięcznie odpadków żywnościowych po cenie 1,6 złotych za kilogram, nie wykazują dla tej oferty żadnego zainteresowania. Jak stwierdza dziennik, kupującymi odpadki żywnościowe dla tuczenia trzody chlewnej są dotąd jednak tylko prywatni hodowcy świń. Oni tylko bowiem należycie doceniają wartość odżywczą odpadków oraz korzyści materialne, jakie można przy ich pomocy bez większego wysiłku osiągnąć.

MARIAN SYNOWIECKI

Gospody ludowe w Płońsku

Płońsk, miasto powiatowe woj. warszawskiego, może się poszczycić dużymi osiągnięciami na polu spółdzielczości. Liczne sklepy, warsztaty pracy, zakłady przetwórczo - spożywcze, zaopatrują ludność pracującą w niezbędne artykuły spożywcze, tekstylne itp. Dużą popularnością wśród mieszkańców Płońska cieszą się dwie Gospody Ludowe, w których można nabyć tanie, smaczne i obfite posiłki, wydawane od wczesnych godzin rannych do późnego wieczora.

PSS „Płońszczanka“ powstała w roku 1945 przy skromnych udziałach niewielkiej ilości członków — informuje nas prezes PSS ob. Stefan Laskowski. W chwili obecnej spółdzielnia prowadzi: warsztat masarski, trzy piekarnie, rozlewnię piwa i wód gazowych, skład opałowy i szereg sklepów branżowych. Mając odpowiednią bazę zaopatrzeniową w podstawowe artykuły spożywcze, zaprojektowaliśmy pod koniec ubiegłego roku otwarcie zakładu żywienia zbiorowego. Plan ten zrealizowaliśmy w lutym br. otwierając Gospodę Ludową Nr 1 w Rynku. Po tym pierwszym kroku, Zarząd Spółdzielni uchwalił w ramach Czynu 1-majowego otwarcie drugiego zakładu żywienia zbiorowego przy ul. Płockiej. Zobowiązanie to wykonaliśmy całkowicie. W najbliższych naszych planach, zamierzamy uruchomić trzeci otwarty zakład żywienia zbiorowego.

— Pytacie o trudności — ciągnie dalej ob. prezes,—przede wszystkim brak w naszym mieście fachowców do prowadzenia Gospód. Zgłosiliśmy w ub. roku przed otwarciem pierwszego naszego zakładu, kandydata na kurs kierowników w Sosnówce, licząc na to, że wyszkolony jedyny człowiek na nasze miasto, potrafi przyuczyć innych, którzy chętnie pracowaliby w tym zawodzie. Niestety, kandydat nasz nie został przyjęty na kurs, z braku miejsca. Radzimy przeto sobie sami jak umiemy, opierając się na wytycznych, przesyłanych przez Biuro Żywienia zbiorowego CZS. Dalsze trudności to nie uruchomienie kredytów na czas przez CZS, brak odpowiedniego wyposażenia w sprzęt. Staramy się w różny sposób trudności te pokonać. W chwili obecnej szkolimy we własnym zakresie personel zakładów żywienia zbiorowego. Na kierownika Gospody Nr 2, wysunęliśmy robotnika naszej spółdzielni, ob. Wiśniewskiego Stanisława, który wykazuje duże zdolności i zamiłowanie do pracy. Pomoc jaką okazuje Zarząd Spółdzielni ob. Wiśniewskiemu pozwoli mu zdobyć niezbędne kwalifikacje dla kierowania zakładem — kończy ob. Laskowski, — zresztą sami zobaczycie nasze gospody i ocenicie je.

GOSPODA LUDOWA NR 1.

Przy Placu Armii Czerwonej zdala widnieje estetyczny napis „PSS „Płońszczanka“ Gospoda Ludowa Nr 1.“ Wchodzimy do lokalu. Głośnik radiowy podaje ostatnie wiadomości prasowe. Stoliki ponakrywane białymi obrusami, kwiaty w wazonikach. Pomimo wczesnej pory, szereg stolików zajętych. To śpieszący do biur PRN pracownicy spożywają śniadania, obok zaś przejezdni w oczekiwaniu na autobusy w stronę Warszawy, Płocka, Ciechanowa i Mławy.

Wyrwany od codziennych zajęć kierownik gospody ob. Jerzy Szałkowski chętnie udziela wyjaśnień i dzieli się z nami troskami.

— Służbę naszą pełnimy dzień w dzień od godziny 6 do 22. Przez lokal nasz przewijają się dziennie setki osób. Staramy się wszystkich szybko i sprawnie obsłużyć. W czasie wydawania podstawowych posiłków tj. między godziną 13 a 17, sprzedaż alkoholu jest wstrzymana. Obiady skalkulowane są według zaleceń Biura Żywienia Zbiorowego, a więc za obiad popularny liczymy 80 zł, klubowy 165. Poza tym dania z karty kalkulują się w granicach 120 — 150 zł.

— Ile wydajecie obiadów? — pytamy.

— Codziennie wydajemy do 300 obiadów. W dni targowe, zjazdów, wycieczek, ilość tę znacznie przekraczamy. Obroty nasze w ub. miesiącu wynosiły do 3 milionów złotych. Pomimo szczupłego personelu (12 osób), staramy się przez wzajemną pomoc obsłużyć naszych gości jak najszybciej i jak najsprawniej. Dlatego też nie mamy żadnych skarg i zażaleń ze strony użytkowników.

Oglądamy „Księgę zażaleń“ — prowadzoną od czasu otwarcia gospody. Na przestrzeni 6 miesięcy działalności — nikt nie wpisał żadnych zażaleń. Odwrotnie — na 12 stronach księgi, widnieją krótkie, zwięzłe słowa ludzi pracy, nauki, działaczy społecznych — wyrażające uznanie dla pracy i wysiłku personelu pracowniczego Gospody Nr 1

Rozmawiamy z pracownikami. Pracę mają ciężką. Ciasnota kuchni utrudnia ruchy. Personel kuchenny niekompletny. Brak zmywalni naczyń, obieralni warzyw, wodę trzeba donosić ze studni miejskiej w rynku. Pomimo tych trudności, wśród pracowników panuje atmosfera koleżeństwa i wzajemnej pomocy.

— Czy otrzymujecie premie?

Nie, premii nie otrzymują. Zarząd PSS uzasadnia to nie wykonaniem codziennych sprawozdań. Cały sęk w tym — mówi p.o. kucharza ob. Stanisław Zaremba — że ja słabo piszę i nie wiem jak te formularze należy wypełnić, a po drugie to i czasu nie wystarcza, gdyż pracę kończę o godz. 22. Obecny przy rozmowie członek zarządu ob. Palanowski wyjaśnia, że sprawa ta zostanie w tych dniach pomyślnie rozwiązana dla personelu pracowniczego obydwóch gospód.

— Jakie macie trudności? — pytamy kierownika gospody.

— Poza szczupłością kuchni, którą widzieliście, odczuwamy brak szkła o które ubiegam się od dłuższego czasu. Nie zostało również należycie rozwiązane zagadnienie czasu pracy i dni wolnych dla bufetowej i dla mnie. Sprawa ta jest wałkowana w Zarządzie i jakoś rozwiązania nie znajduje, a tu czas płynie.

Żegnamy uprzejmego rozmówcę i obiecujemy należycie naświetlić trudności gospody w „Żywieniu Zbiorowym“.

GOSPODA LUDOWA NR 2

Ten drugi z kolei zakład zbiorowego żywienia na terenie Płońska, mieści się w skromnym lokalu przy ul. Płockiej. Czternaście stolików nakrytych białymi obrusami. Firanki w oknach i kwiaty na stolikach stwarzają miły nastrój. Obowiązki kierownika, pełni jak już wspominaliśmy, dawny robotnik spółdzielni — ob. Stanisław Wiśniewski. Zapytujemy — jak sobie daje radę z trudnymi obowiązkami.

— Stanowisko to objąłem od niedawna,—mówi ob. Wiśniewski,—staram się jak najszybciej pojąć i zgłębić metody prowadzenia zakładu gastronomicznego. Ambicją moją jest nie zawieść zaufania Zarządu spółdzielni i społeczeństwa płońskiego. Otrzymuję dużo cennych wskazówek ze strony zarządu i towarzyszy. Po skończonej pracy studiuję zarządzenia i okólniki wydane przez władze CZS i CZPG. Chciałbym przejść kurs szkoleniowy, prowadzony przez Biuro Żywienia Zbiorowego.

— Ile obiadów wydajecie dziennie?

— Do 250 — zaś w dni targowe i odpustowe ilość tę znacznie przekraczamy. Ogólna ilość posiłków w ostatnim miesiącu przekroczyła 10.000 porcji. W początkach działalności zakładu, ilość wydawanych posiłków podstawowych nie przekraczała 100, obecnie wydajemy o 150% więcej. Świadczy to, że ludność pracująca przekonała się o korzyściach, płynących z usług Gospód Ludowych. Dokładamy jak największych starań, ażeby przyciągnąć jak największą ilość ludzi pracy do naszej Gospody.

Zwiedzamy kuchnię. Nad całością pracy czuwa tam kucharz — ob. Bronisław Gozda. Energiczny, pełen zapału, żywo krząta się po ciasnej kuchence. Ma pełne ręce roboty, zbliża się bowiem pora wydawania obiadów. Pomimo nawału pracy, chętnie udziela wyjaśnień.

— Co przygotowaliście dziś na obiad?

— Na obiad popularny dajemy barszcz małorosyjski, na drugie danie gulasz, kiełbasa z kapustą lub bitki. Na obiad klubowy składa się zupa jabłkowa z makaronem, sznycel cielęcy z mizerią lub pieczeń wieprzowa z młodą kapustą.

— Czy macie jakieś trudności? — pytamy.

— Owszem, i to bardzo poważne. Przede wszystkim kuchnia. W tej „dziurce“ nie można należycie pracować. Wprawdzie Zarząd poszedł nam na rękę, mamy już zainstalowaną pompę do wody, odpadł więc trud czerpania i noszenia wody z podwórka, ale sprawa poszerzenia kuchni wymaga natychmiastowego rozwiązania, jak również sprawa premii dla pracowników.

W wyniku przeprowadzonych rozmów i obserwacji na terenie Płońska, należy podkreślić, że wysiłek Zarządu PSS „Płońszczanka“ w dziedzinie rozwinięcia nurtu spółdzielczego został uwieńczony pomyślnymi rezultatami.

Gospody Ludowe spełniają należycie swe zadania. Stosunkowo duża ilość wydawanych dziennie posiłków podstawowych, szybka i rzetelna obsługa użytkowników, stanowi wyraz zaufania i uznania mas pracujących Płońska do prężności organizacyjnej i dotychczasowych osiągnięć PSS w Płońsku. Śmiała, zdecydowana rozbudowa otwartych zakładów żywienia zbiorowego, pozwoli „Płońszczance“ wygrać bitwę o zdrowie robotnika na powierzonym jej terenie. Jasne jest, że pomoc i wskazówki ze strony CZS powiny zdążać w parze z planami i zamierzeniami „Płońszczanki“.

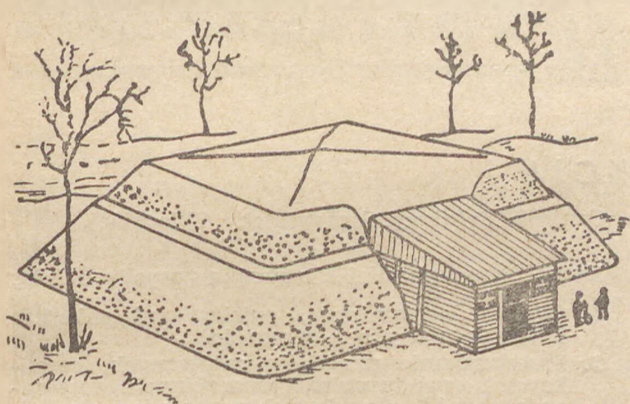
Sprawy kadr personelu pracowniczego powinien Zarząd rozwiązać jak najrychlej. Wstrzymywanie wypłaty premii pracownikom, nie uregulowanie czasu pracy, dni wolnych od zajęć— uważamy za szkodliwe dla dobra sprawy żywienia zbiorowego. Te bolączki należałoby omówić i rozwiązać na terenie i przy pomocy Związku Zawodowego Prac. Spółdzielczych. Sprawa doszkalania personelu kierowniczego, kucharskiego, kelnerskiego pod względem fachowym i społecznym nie może być odkładana na później, gdyż może to przynieść przykre rozczarowania w dalszej rozbudowie gospód. Kwestia lokalowa winna znaleźć rozwiązanie przed nadchodzącą jesienią, trudno bowiem sobie wyobrazić obieranie ziemniaków czy warzyw pod gołym niebem. Bolączki te powinny być załatwione bezzwłocznie. Ludność pracująca Płońska docenia znaczenie żywienia zbiorowego i w rozwoju jego sieci widzi zapowiedź stałej poprawy stopy życiowej. Wierzymy, że tego zaufania Zarząd PSS w Płońsku nie zawiedzie.

JANUSZ NIZIŃSKI

Chłodnictwo w uspołecznionym przemyśle gastronomicznym

Chłodnictwo w Polsce należy do najmłodszych gałęzi naszego życia gospodarczego. Zrozumiałe być musi, że sieć instalacji chłodniczych była nieznaczna. W roku 1932 stan instalacji chłodniczych w Polsce sięgał zaledwie 312 urządzeń o wydajności około 25 milionów kal na godz, w porównaniu do 645 w Szwecji i Norwegii, nie mówiąc już o małej Danii z jej 1683 instalacjami stałymi.

Do największych chłodni zaliczały się chłodnie przemysłu fermentacyjnego, chemicznego i mięsnego. Nowoczesną chłodnią w pełnym tego słowa znaczeniu była eksportowa chłodnia w Gdyni, która była jednocześnie składem wolnocłowym i tranzytowym.



Lodownia systemu Kryłowa.

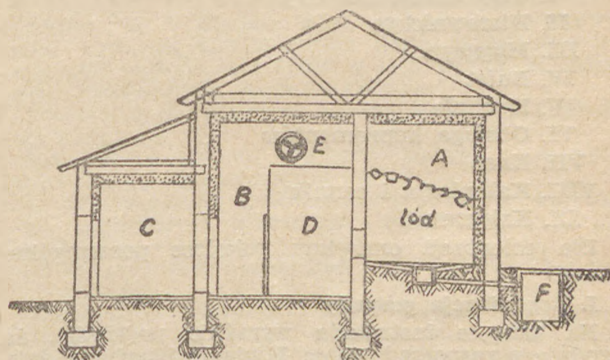
Organizacja i rozbudowa nowoczesnego chłodnictwa nie należy do problemów łatwych. Toteż w uspołecznionej gospodarce polskiej o wzrastającej z dnia na dzień olbrzymiej sieci zaopatrzenia artykułami szybko psującymi się. zagadnienie to urasta do niezwykle skomplikowanego problemu — tym więcej, że kraj nasz po zniszczeniu wojennym przeżywa obecnie okres planowej odbudowy i rozbudowy.

Gdyby się chciało zaspokoić ambitne potrzeby młodego, uspołecznionego przemysłu gastronomicznego w dziedzinie chłodnictwa — rozbudowanie nowoczesnej sieci chłodniczej, takiej na przykład, jaką zaplanował obecnie Związek Radziecki dla szeregu przemysłów spożywczych — wymagałoby to nakładu olbrzymich kapitałów.

Pamiętajmy, że obrót produktów nietrwałych wymaga procesu chłodzenia od szczebla wielkiego hurtu, poprzez bazę rejonową do detalu. Od wielkich i kosztownych urządzeń chłodni maszynowych o wydajności sprężarek do 1 miliona kal/godz. na szczeblu wielkiego hurtu poprzez mniejsze urządzenia stałe, chłodnie transportowe w wagonach lub samochodach, aż do małych chłodni automatycznych, które widzimy w kuchniach restauracyjnych bądź bufetach zakąskowych — wszystkie te urządzenia przeznaczone są na poszczególnych etapach do zachowania trwałości i świeżości produktów i wymagają w konsekwencji olbrzymich inwestycji. Straty jednak, jakie wynikają z racji niewłaściwego przechowania produktów żywnościowych są tak znaczne, że stają się problemem dla ekonomii społecznej, a walka o ich obniżenie jest zadaniem żywieniowców.

Musimy zdać sobie sprawę, że sieć chłodnictwa maszynowego musi narastać stopniowo w granicach zaplanowanych, ale nie zmieni to w niczym konieczności powrócenia do koncepcji budowy i korzystania z chłodni-lodowni, niekosztownych w urządzeniu i eksploatacji. Mamy na myśli w tym wypadku wdzięczną rolę, jaką ma przed sobą organizujący się państwowy przemysł gastronomiczny. Jego terenowa sieć przedsiębiorstw okręgowych w większych miastach w Polsce rośnie z dnia na dzień i otóż po raz pierwszy właśnie w Polsce Ludowej powstają możliwości utworzenia sieci chłodni dla przemysłu gastronomicznego, które zapewnią konsumentowi zdrowy posiłek, a gospodarce narodowej zaoszczędzą strat na psujących się produktach, strat, które właśnie na szczeblu detalu, urastały procentowo do najwyższych.

W naszych warunkach klimatycznych lód naturalny jest dostępny w okresie zimowym na całym obszarze kraju. W porę izolowany od otoczenia, zachowuje przez długie miesiące swą niską temperaturę. Winien on znaleźć nadal bardzo szerokie zastosowanie właśnie na odcinku zbiorowego żywienia. Pierwszym oczywiście warunkiem przydatności lodu naturalnego dla chłodzenia produktów spożywczych jest zbadanie źródła, skąd lód jest czerpany. Należy jednak z góry sobie powiedzieć, że lepiej jest raczej mieć nieco gorszy lód i poczynić pewne ustępstwa od wymagań sanitarnych, niż w ogóle przeoczyć krótki okres zimowego zbioru lodu do kopca.



Chłodnia pomysłu Piotra Broszkiewicza.

Na ogół zbieranie lodu przypada u nas na okres od połowy stycznia do połowy lutego, z pewnymi oczywiście odchyleniami, zależnie od surowości zimy. Brygada kilku robotników do łamania lodu, zwożenia i magazynowania, przy pomocy jednego konia i wozu, całkowicie zapewni w tym okresie zaopatrzenie większej lodowni na dany rejon dla całej sieci gastronomicznej. Typy chłodni - lodowni są różnorodne i wyliczanie ich przekroczyłoby ramy tej notatki, ale wydaje się, że należałoby raczej zapoznać się dokładnie z zalecanymi przez S. W. Sieriebriakowa w jego książce pt. „Organizacja i technika handlu radzieckiego" typem lodowni systemu inż. Kryłowa, które wytrzymały bardzo dodatnio próby doświadczalne, są proste w konstrukcji a tanie w budowie i eksploatacji (rysunek Nr 1). Na rysunku Nr 2 widzimy chłodnię pomysłu polskiego — Piotra Broszkiewicza.

Nie sądzimy zresztą, aby budowa chłodni - lodowni nasunęła jakieś trudności fachowcom, jakimi dysponuje Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, chodzi natomiast o to, aby wielkie zasoby lodu naturalnego, jakimi rozporządza nasz kraj, zostały w pełni wykorzystane w dziedzinie gospodarki najbardziej nas interesującej, czyli w żywieniu zbiorowym.

Zbliża się właśnie okres, kiedy należy się już przygotować do rozbudowy sieci pomieszczeń na przyjęcie większych partii lodu w porze zimowej, aby rok przyszły zastał całość naszego przemysłu gastronomicznego całkowicie zabezpieczoną w najprymitywniejsze choćby formy urządzeń chłodniczych.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

INSTRUKCJA

Finansowo-rachunkowa dla gospód spółdzielczych Centrali Rolniczej Samopomocy Chłopskiej.

W Nr. 12 „Zarządzeń dla spółdzielni" wydawanych przez Centralę Rolniczą „Samopomocy Chłopskiej" ukazała się instrukcja finansowo-rachunkowa dla gospód spółdzielczych, wraz z wszystkimi wzorami druków potrzebnych do prowadzenia rachunkowości.

Stosowanie tej instrukcji obowiązuje wszystkie gospody od dnia 1 lipca 1950 roku. Instrukcja dzieli się na następujące działy:

I. Organizacja gospody
II. Kierownictwo
III. Magazyn
IV. Bufet
V. Kuchnia
VI. Obsługa konsumentów
VII. Kasa
VIII. Kalkulacja i cennik
IX. Księgowość

Dla orientacji omówimy pokrótce poszczególne działy.

I. Organizacja gospody

Na wstępie instrukcja wyraźnie podkreśla, że zgodnie z rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 6.XII. 1949 (Dz. U. R. P. Nr 62) gospody spółdzielcze zaliczone zostały do przedsiębiorstw gastronomicznych, a zatem wymagają uzyskania koncesji na ich prowadzenie na podstawie przepisów dekretu z dn. 30.XI. 1945 r. o koncesjonowaniu przemysłu gastronomicznego (Dz. U. R. P. Nr 57, poz. 322).

Dla sprawnego funkcjonowania gospody spółdzielczej, podział pracy w gospodach powinien, w myśl instrukcji przedstawiać się następująco:

a) kierownictwo gospody,
b) magazyn,
c) kuchnia,
d) bufet,
e) kasa,
f) obsługa konsumentów.

W gospodach mniejszych jedna osoba może wykonywać kilka funkcji.

Do zakresu czynności kierownika gospody należy:

1. Ogólne kierownictwo, opieka nad mieniem i nadzór nad pracą personelu,
2. Przestrzeganie przepisów sanitarnych, cennikowych oraz przepisów szczególnych, dotyczących gospód, a wydanych przez władze administracyjne,
3. Planowanie zaopatrzenia, układanie jadłospisów, obliczanie kosztów własnych, oraz wyznaczanie cen sprzedażnych,
4. Zaopatrywanie gospody w potrzebne artykuły, zgodnie z instrukcją.
5. Terminowe składanie sprawozdań i rozliczeń.

Magazyn — w myśl instrukcji jest centralnym punktem materiałowym gospody, to znaczy, że wszelkie artykuły, towary i przedmioty użytku, muszą przejść przez magazyn. Od zasady tej instrukcja nie dopuszcza żadnych wyjątków, nawet wówczas, kiedy zakupiony towar skierowany będzie wprost do kuchni lub do bufetu. W takich wypadkach magazyn wykaże jednocześnie przychód i rozchód towarów.

W tym celu magazyn prowadzi:

a) kwitariusz „magazyn gospody przyjął",
b) kwitariusz „magazyn gospody wydał".
c) kartotekę ilościowo-wartościową,
d) miesięczny wykaz obrotów artykułami spożywczymi.

Zaopatrywanie magazynu winno następować w zasadzie przez macierzystą spółdzielnię. Zakup artykułów przez kierownika gospody dopuszczalny jest jedynie i wyłącznie za zezwoleniem Zarządu Gminnej Spółdzielni. W tym wypadku kierownik pokrywa rachunki z zaliczki, udzielonej mu na ten cel przez Zarząd Gminnej Spółdzielni. Wydatkowanie sum z utargu Gospody jest zabronione. Utargi winny być w całości odprowadzane do kasy Gm. Spółdzielni bądź na konto Spółdzielni w Banku lub GKS.

Z powyższego wynika, że zaopatrzenie gospody pochodzić może z dwóch źródeł:

a) zaopatrzenia wewnętrznego, tj. z magazynu rozdzielczego Gminnej Spółdzielni, z masarni, z piekarni itp. Dowodem wejścia artykułów, pochodzących z własnych zakładów, są kwity przesyłkowe, wystawione przez zakład wysyłający.
b) zaopatrzenia zewnętrznego, tj. zakupy dokonane przez kierownika gospody z innych źródeł np. u chłopów itp. Dowód przychodu artykułów z zaopatrzenia zewnętrznego — stanowią rachunki.

Na przyjęte artykuły magazynier wystawia kwit (w 2 egz.) „magazyn gospody przyjął", przy czym w treści kwitu magazynowego muszą być wyszczególnione wszystkie artykuły, jednostki wagi lub miary, ilość oraz wartość zakupu, zgodna z kwitem przesyłkowym lub rachunkiem.

Jeżeli chodzi o rozchód artykułów z magazynu, to instrukcja przewiduje kierowanie artykułów:

a) do bufetu,
b) do kuchni,
c) na potrzeby własne gospody.

Na wydany towar z magazynu do bufetu, magazynier wystawia asygnatę w 3 egzemplarzach, „magazyn gospody wydał", przy czym w asygnacie rozchodowej artykuły muszą być wyspecyfikowane, tak jak w kwicie magazynowym przychodowym.

Pierwszy egzemplarz asygnaty otrzymuje bufetowy, drugi księgowość, a trzeci pozostaje w grzbiecie, kwituje bufetowy, który pobrał artykuły.

Przy wydawaniu towaru z magazynu do kuchni oraz na potrzeby własne gospody, postępujemy analogicznie jak przy wydawaniu towaru do bufetu.

W myśl instrukcji wszelkie dowody i kwity (asygnaty) magazynowe, wymagają dla ich uznania, podpisu kierownika gospody.

Wszelkie przychody i rozchody artykułów, księgowane są przez magazyniera w kartotece ilościowo-wartościowej. Magazynier obowiązany jest otworzyć i prowadzić tyle kart kontowych, ile gatunków i rodzajów towarów, artykułów i przedmiotów użytku znajduje się w magazynie. Kartoteka musi być wypełniana atramentem, przy czym wpisy muszą być dokonywane bieżąco. Sprzedaż bezpośrednio z magazynu jest zabroniona. Towary sprzedawane mogą być wyłącznie przez bufet.

Jednocześnie instrukcja nakłada obowiązek sporządzenia komisyjnie remanentu towarów w magazynie, pod koniec każdego miesiąca. Nieusprawiedliwionymi brakami obciąża się konto magazyniera.

Po sporządzeniu remanentu, magazynier łącznie z kierownikiem gospody, opracowuje zestawienie obrotów dokonanych artykułami spożywczymi w gospodzie. Zestawienie to kierownik składa osobiście w księgowości Gminnej Spółdzielni, nie później jak 5 każdego miesiąca.

Bufet — w myśl instrukcji otrzymuje towary i wyroby z dwóch źródeł:

a) z magazynu,
b) z kuchni (np. kanapki, śledź w oliwie itp).

Bufetowemu nie wolno przerabiać we własnym zakresie towarów oddanych do sprzedaży. Sprzedaż musi odbywać się w takich jednostkach miary, względnie wagi, w jakich powierzono mu do sprzedaży, np. papierosy w sztukach, jaja gotowane w sztukach lub połówkach. Bufetowemu nie wolno również zakupywać jakichkolwiek towarów.

Przyjęcie towarów względnie wyrobów do bufetu — bufetowy kwituje na kwicie przesyłkowym, którego kopię zachowuje u siebie, aż do czasu sporządzenia remanentu, rozliczenia i uzgodnienia wartości książkowej z wartością remanentu bufetu.

Sprzedaż towarów i wyrobów odbywa się w bufecie w zależności od tego, czy gospoda zatrudnia kasjera, czy też funkcje kasjera pełni bufetowy. Jeżeli gospoda zatrudnia kasjera, wówczas podstawą do wydania z bufetu, czy to konsumentom czy kelnerom, jest kwit, na którym kasjer stwierdził przyjęcie gotówki. Jeżeli zaś funkcje kasjera pełni jednocześnie bufetowy — konieczne jest codzienne sporządzanie remanentów bufetu. Do obowiązków bufetowego należy jednocześnie prowadzenie:

a) raportu bufetu
b) kwitów przesyłkowych
c) bloków zniżek cen
d) bloków zwyżek cen

Co się tyczy raportu bufetu instrukcja przewiduje prowadzenie wartościowe i tylko po cenie sprzedażnej, przy czym w raporcie winien być wykazany remanent z dnia poprzedniego, wejście towarów razem oraz wyjście towarów, zniżki cen i pozostałość na dzień następny. Sporządzanie raportów obowiązuje codziennie z obowiązkiem przesyłania do księgowości wraz z innymi dowodami.

Kwity przesyłkowe sporządza się w obrocie wewnętrznym bufetu z magazynem i kuchnią. Przy przesyłaniu (zwrot) towarów z bufetu do magazynu, należy obok ceny sprzedażnej podać sumę zakupu, w obrocie zaś z kuchnią — wystawić należy kwity przesyłkowe, tylko po cenie sprzedażnej. Wszelkie natomiast zwyżki, zniżki, odpisy — wpisujemy do bloków zwyżek, względnie zniżek, podobnie jak w sklepach spółdzielczych.

W myśl instrukcji pracowniczej, pracujący na dwie zmiany obowiązani są przy każdej zmianie sporządzić remanent zdawczo-odbiorczy, który podpisują bufetowy zdający, bufetowy odbierający i kierownik gospody.

Kuchnia. W dziale tym, na czoło wysunięto zadania, jakie ciążą na kuchmistrzu, a więc:

a) przygotowanie i wydawanie posiłków,
b) współdziałanie z kierownikiem gospody przy opracowywaniu jadłospisów,
c) sporządzanie wspólnie z kierownikiem, dziennego zestawienia produktów wydanych dla kuchni.

Zgodnie z instrukcją wszelkie potrzebne do przerobu artykuły otrzymuje kuchnia z magazynu bądź też z bufetu. Przerób dokonywany winien być na podstawie receptur i to zarówno jeśli chodzi o dania gorące jak i zimne.

Wykonane dania, wydawane mogą być z kuchni jedynie kelnerom lub bufetowym. Sprzedaż bezpośrednia z kuchni jest zabroniona. Wyroby — jak kanapki itp. kuchnia przesyła do bufetu na podstawie kwitu przesyłkowego. Rozliczenia ilości zużytych artykułów na każdy rodzaj przerobu — kuchnia dokonuje codziennie w 2 egzemplarzach, z których jeden idzie do księgowości. Rozliczenia podpisują: kuchmistrz, magazynier i kierownik gospody.

Obsługa konsumentów. W gospodach, w których jest kasa — pobieranie przez kelnerów gotówki od konsumenta jest zabronione. Dania wydawane mogą być tylko na podstawie opłaconego kwitu, który realizuje się w kuchni, wzgl. w bufecie. Bufetowy może wydawać konsumentom dania nawet bez uprzedniej zapłaty, ale tylko w tym wypadku, jeżeli pełni jednocześnie funkcję kasjera.

Pobieranie dodatków za usługę w myśl instrukcji jest zakazane.

Kasa. Jeżeli gospoda zatrudnia kasjera, to w myśl instrukcji do jego czynności należy:

a) przyjmowanie gotówki i wystawianie kwitów,
b) sporządzanie dziennego zestawienia utargu kuchni i bufetu,
c) wystawianie rachunków na żądanie konsumentów.

Zestawienia utargów kuchni podpisują: kasjer, kuchmistrz i kierownik gospody, zaś zestawienia utargów bufetu: kasjer bufetowy i kierownik gospody.

Zestawienia utargów muszą być uzgodnione z kuchnią i bufetem.

Kalkulacja i cennik. W dziale tym, na wstępie instrukcja podkreśla, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, na wszystkich towarach winny być umieszczone ceny sprzedażne. Niezależnie od tego, winien być umieszczony cennik wszystkich towarów na widocznym i dostępnym dla konsumentów miejscu. Jednocześnie instrukcja podkreśla, że nie wolno odmawiać sprzedaży posiadanych towarów, jeżeli nabywca ofiaruje cenę wymienioną w cenniku, a ilość towarów jaką chce kupić, jest uzasadniona w ramach normalnego zapotrzebowania lub nie przekracza norm przewidzianych w przepisach szczególnych. Ceny towarów zakupionych winny być udokumentowane fakturami lub dokumentem zastępczym (np. kupno na targu).

Jednocześnie instrukcja wyjaśnia, że wysokość zysku brutto od ceny zakupu towaru dla gospód kategorii III wynosi na potrawach i wyrobach cukierniczych 55%, na napojach zaś 70%, dla gospód zaś zaliczonych do kategorii IV, wysokość zysku brutto na potrawach i wyrobach cukierniczych wynosi 50%, na napojach zaś 60%. Do cen sprzedażnych można doliczać podatek konsumcyjny, ale tylko wówczas, jeśli jest pobierany i kiedy gospoda nie płaci tego podatku ryczałtem. Instrukcja jednocześnie podkreśla, że kalkulacja w gospodach nie może być przeprowadzana dowolnie. Swoboda kalkulacyjna jest ograniczona, jeżeli chodzi o górną granicę, przez komisje cennikowe przy Wojewódzkich Radach Narodowych.

Podane zatem marże mogą być tylko wtedy wykorzystane, gdy nie przekraczają cen maksymalnych, wyznaczonych przez wyżej wymienione komisje.

Księgowość. Dla ścisłego ujęcia kosztów eksploatacji gospody — instrukcja poleca Gminnym Spółdzielniom wyodrębnić specjalne miejsce w arkuszu rozliczeniowym oraz wskazuje przykładowo na jakich kosztach typowe operacje, występujące w gospodzie powinny być księgowane.

Omówiona pokrótce instrukcja, usuwa jedną z największych bolączek na odcinku gospód spółdzielczych w pionie Samopomocy Chłopskiej. Wprowadzenie jej w życie nie tylko usprawni pracę w gospodzie, ale przede wszystkim umożliwi prowadzenie kontroli i sprawozdawczości, która jest podstawą w planowaniu. W ślad za instrukcją muszą pójść dalsze zarządzenia w kierunku usprawnienia pracy — aby gospoda spółdzielcza na wsi mogła wypełnić właściwą rolę, do jakiej została powołana.

TYMCZASOWA TABELA NORM ODZIEŻY
ROBOTNICZEJ I OCHRONNEJ DLA PRACOWNIKÓW PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO

Nr. przedm.	Stanowisko pracownika	Nazwa przedmiotu	Minim. okres zużycia w mies.	Uwagi
3	Kelner	Bluza robocza płócienna biała	9	Zmiana co drugi dzień
16	Kelnerka	Płaszcz rob. płóc. granat. damski	9	zmiana co czwarty dzień
	,,	Fartuszek błękitny	6	zmiana co dzień
	,,	Czepek biały	9	,,
	,,	Kołnierzyk biały	9	,,
3	Kucharz	Bluza rob. płóc. biała	6	zmiana co drugi dzień
7	,,	Spodnie rob. płóc. białe	9	zmiana co tydzień
20	,,	Fartuch front. płóc. biały	6	zmiana co drugi dzień
23	,,	Czapka płóc. biała	9	,,
3	Kucharka	Bluza rob. płóc. biała	6	,,
20	,,	Fartuch front. płóc. biały	6	zmiana co dzień
74	,,	Czepek biały	6	,,
16	Ekspedient	Płaszcz rob. płóc. biały	9	zmiana co drugi dzień
16	Ekspedientka	Zapaska biała		
		Płaszcz rob. płóc. biały	9	,,
16	Kawiarka	Płaszcz rob. płóc. biały	9	,,
15	Magazynier żywn.	Płaszcz rob. drelich. baweln. męski biały	9	zmiana dwa razy w tyg
	Pomocnik magaz.	Płaszcz rob. drelich. baweln. męski, brązowy	9	zmiana 1 raz w tyg.
	Szatniarz	Bluza 60% wełn. ciemna	12	
	,,	Spodnie 60% wełn. ciemne	12	
	,,	Kombinezon do sprzątania	9	zmiana 1 raz w tyg.
	Goniec	Bluza 60% wełn. ciemna	12	
	,,	Spodnie 60% wełn. ciemne	12	
	,,	Czapka	12	
	Pomoc kelnera	Bluza rob. płóc. biała	9	zmiana co drugi dzień
	,, kucharza	Bluza rob. płóc. biała	9	,,
	,, ,,	Spodnie rob. płóc. białe	9	zmiana co tydzień
	,, ,,	Fartuch front. płóc. biały	9	zmiana co dzień
	,, ,,	Czapka płóc. biała	9	zmiana co drugi dzień
	Robotnik kuchenny	Kombinezon drelich. ciem.	6	zmiana raz na tydz.
	,, ,,	Fartuch gum. impregnowany	6	
	,, ,,	Fartuch gumowy	6	
	Obieraczki jarzyn i ziemniaków	Płaszcz granatowy	9	zmiana raz na tydz.
	,,	Fartuch gumowy	6	
	,,	Trepy drewniane	6	
	Zmywaczka naczyń	Płaszcz rob. drelich. biały	9	zmiana codziennie
	,, ,,	Fartuch gumowy	6	
	,, ,,	Trepy drewniane	6	
	Praczka	Fartuch gumowy	6	
	,,	Trepy drewniane	6	
1	,,	Bluza rob. drelich.	9	zmiana raz na tydz.
20	Prasowaczka	Fartuch biały płóc.	9	zmiana 2 razy na tydz.
	,,	Trepy drewniane	6	
12	Szofer samoch. ciężar.	Kombinezon drelich.	6	zmiana raz na tydz.
	Pomoc szofera	Kombinezon drelich.	6	,, ,,
	Monter	Płaszcz granatowy	9	
	Szofer samoch. os.	Ubranie sukienne, na lato drelich		
3	Cukiernik	Bluza rob. płóc. biała	9	zmiana co drugi dzień
7	,,	Spodnie rob. płóc. białe	9	,, ,,
20	,,	Fartuch front. płóc. biały	6	zmiana codziennie
23	,,	Czapka płóc. biała	9	zmiana co 2 dni
	Blokierka	Płaszcz biały	6	zmiana 2 razy w tyg.
	,,	Mankiety ciemne na ręce	6	zmiana raz w mies.

WYKAZ KOMPLETNEGO WYPOSAŻENIA ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Nazwa przedmiotu	Ilość niezbędna w zakładzie o jednorazowej pojemności: 100 miejsc	250 miejsc	500 miejsc
1. Naczynia kuchenne			
Garnki i rondle			
Garnki aluminiowe	2 kompl.	3 kompl.	3 kompl.
,, ,, 40 litr.	1 sztuk	5 sztuk	10 sztuk
,, ,, 30 ,,	2 ,,	5 ,,	10 ,,
,, ,, 25 ,, szer. płask.	2 ,,	5 ,,	10 ,,
Garnki emaliowane	2 kompl.	3 kompl.	3 kompl.
,, ,, 40 litr.	1 sztuk	5 sztuk	10 sztuk
,, ,, 30 ,,	1 ,,	5 ,,	10 ,,
,, ,, 25 ,,	1 ,,	5 ,,	10 ,,
Rondle żel. różnej wielkości	4 ,,	10 ,,	10 ,,
Kotły na zupę 300 litr.		2 ,,	
Patelnie			
Patelnie żelazne duże	4 sztuk	8 sztuk	10 sztuk
,, ,, mniejsze	3 ,,	5 ,,	6 ,,
,, ,, do jaj sadz.	2 ,,	3 ,,	4 ,,
Naczynia i przybory blaszane			
Brytfanny	4 sztuk	8 sztuk	10 sztuk
Blachy do pieczenia	4 ,,	8 ,,	10 ,,
Czerpaki (chochle) 1litr.	3 ,,	5 ,,	3 ,,
,, ,, 3/4 litr.	3 ,,	5 ,,	3 ,,
,, ,, 1/2 ,,	5 ,,	10 ,,	10 ,,
,, ,, 1/4 ,,	2 ,,	5 ,,	6 ,,
Cedzaki duże na 2 ucha	3 ,,	5 ,,	5 ,,
,, kotłowe	3 ,,	5 ,,	5 ,,
Trzepaczki do piany duże	3 ,,	5 ,,	5 ,,
,, ,, ,, różnej wielkości	5 ,,	5 ,,	5 ,,
Formy budyniowe różn. wielkości	20 ,,	30 ,,	20 ,,
Formy do ciast	8 ,,	—	—
Sitka metalowe stożkowe	2 ,,	4 ,,	4 ,,
Tarki drobne	2 ,,	4 ,,	4 ,,
,, grube	2 ,,	4 ,,	4 ,,
Szatkownice małe	2 ,,	4 ,,	4 ,,
Praski do przecier. ziemniaków	2 ,,	4 ,,	4 ,,
Przyrząd do krajania jaj	2 ,,	2 ,,	4 ,,
Wanienka do gotowania ryb	3 ,,	3 ,,	5 ,,
Podstawy do tortów	4 ,,	10 ,,	10 ,,
Sita do mąki różne	3 ,,	5 ,,	3 ,,
Noże kuchenne	1 kompl.	4 kompl.	2 kompl.
Łopatki do mięsa	3 sztuk	5 sztuk	6 sztuk
Widelce duże	3 ,,	5 ,,	6 ,,
Tłuczki do ziemniaków	3 ,,	5 ,,	5 ,,
Tasaki	2 ,,	2 ,,	3 ,,
Siekierki	1 ,,	2 ,,	2 ,,
Noże do wędlin	4 ,,	2 ,,	10 ,,
,, do jarzyn	5 ,,	10 ,,	10 ,,
,, do ziemniaków	2 ,,	20 ,,	50 ,,
Topory do rąbania	1 ,,	1 ,,	2 ,,
Piłki do kości	1 ,,	1 ,,	1 ,,
Naczynia drewniane			
Warząchwie różn. rozmiar.	8 sztuk	10 sztuk	20 sztuk
Wałki do ciasta	3 ,,	3 ,,	10 ,,
Stolnice do ciasta małe	3 ,,	3 ,,	5 ,,
,, ,, ,, większe	3 ,,	3 ,,	5 ,,
Deski do krojenia różn. wielk.	5 ,,	8 ,,	
Wiosła do mieszania (okute)	4 ,,	7 ,,	10 ,,
Łyżki różnej wielkości	10 ,,	10 ,,	20 ,,
Tłuczki do ziemniaków	2 ,,	8 ,,	6 ,,
Tace z dykty	5 ,,	5 ,,	10 ,,
2. Nakrycia stołowe nierdzewne			
Noże	300 sztuk	750 sztuk	1.500 sztuk
Widelce	300 ,,	750 ,,	1.500 ,,
Łyżki stołowe	300 ,,	750 ,,	1.500 ,,
Łyżeczki do herbaty	150 ,,	750 ,,	1.500 ,,
Łyżeczki do czarnej kawy	100 ,,	750 ,,	750 ,,
Widelce do ryby	400 ,,	750 ,,	1.200 ,,
Widelczyki do ciasta	100 ,,	500 ,,	500 ,,
3. Porcelana i szkło			
Porcelana			
Talerze głębokie	300 sztuk	750 sztuk	1.500 sztuk
,, płytkie	300 ,,	750 ,,	1.500 ,,

Nazwa przedmiotu	Ilość niezbędna w zakładzie o jednorazowej pojemności: 100 miejsc	250 miejsc	500 miejsc
Talerze deserowe	300 sztuk	750 sztuk	1.500 sztuk
,, do chleba małe	100 ,,	500 ,,	750 ,,
Filiżanki z podstawkami do białej kawy	200 ,,	500 ,,	750 ,,
Filiżanki do czarnej kawy	100 ,,	500 ,,	500 ,,
Półmiski duże i małe	50 ,,	100 ,,	100 ,,
Salaterki	50 ,,	50 ,,	75 ,,
Wazy do zupy	10 ,,	20 ,,	30 ,,
Sosjerki małe	20 ,,	50 ,,	50 ,,
Sosjerki duże	—	50 ,,	50 ,,
Podstawy do tortów	5 ,,	10 ,,	15 ,,
Podstawy do ciast	—	—	20 ,,
Solniczki	30 ,,	60 ,,	150 ,,
Popielniczki	30 ,,	60 ,,	150 ,,
Dzbanki do kawy	30 ,,	75 ,,	150 ,,
Szkło			
Szklanki z podstawkami do herbaty	200 sztuk	500 sztuk	500 sztuk
,, do piwa	200 ,,	250 ,,	500 ,,
,, do wody i lemoniady	200 ,,	500 ,,	500 ,,
Kufle do piwa	200 ,,	500 ,,	300 ,,
Kieliszki do wódki (1/10, 1/20, 1/40)	300 ,,	750 ,,	1.000 ,,
Kieliszki do wina	200 ,,	250 ,,	500 ,,
Kieliszki do likieru	100 ,,	250 ,,	300 ,,
Salaterki	100 ,,	200 ,,	150 ,,
Kompotierki	200 ,,	300 ,,	650 ,,
Salaterki do zsiadłego mleka	200 ,,	250 ,,	600 ,,
Stopki na cukier	150 ,,	250 ,,	600 ,,
4. Bielizna			
Bielizna stołowa			
Obrusy 140×140 cm	80 sztuk	180 sztuk	405 sztuk
,, 140×300 cm	10 ,,	30 ,,	50 ,,
Serwetki 40×40cm	30 ,,	60 ,,	100 ,,
Bielizna kuchenna			
Ścierki do szkła	40 sztuk	100 sztuk	100 sztuk
Ręczniki lniane	100 ,,	250 ,,	200 ,,
Ubrania ochronne			
Kitle białe kucharskie	15 sztuk	75 sztuk	100 sztuk
Fartuchy kolorowe	15 ,,	60 ,,	80 ,,
Płaszcze dla kelnerek	20 ,,	30 ,,	40 ,,
Chusteczki na głowę	40 ,,	100 ,,	100 ,,
Kitle kelnerskie	20 ,,	90 ,,	60 ,,
Kombinezony robocze	8 ,,	6 ,,	10 ,,
Dekoracja			
Firanki (3 metry szerokie)	15 mtr	40 mtr	50 mtr
Zasłonki białe i kolorowe	30 ,,	— ,,	100 sztuk
5. Maszyny elektryczne			
Pol-Express typ Omega	1 sztuka	1 sztuka	
Lodówka szafa 2m³	1 ,,	1 ,,	1 sztuka
Chłodnia 8 m³	—	1 ,,	1 ,,
Chłodnia 2 m³			2 ,,
Radio z adapterem	1 ,,	1 ,,	1 ,,
Wentylatory	3 ,,	3 ,,	6 ,,
Maszyna do obierania ziemniaków	1 ,,	1 ,,	—
Maszyna do mielenia mięsa	1 ,,		
Kocioł na węgiel (300 l)	1 ,,	2 ,,	—
Kocioł parowy 300-500 l	—	—	3 ,,
Trzon kuchenny na węgiel z piekarni	1 ,,	—	—
Maszyna do lodów	—	1 ,,	1 ,,
,, do bicia piany	—	1 ,,	1 ,,
Kasy kontrolne ,,National"	—	2 ,,	1 ,,
Uniwersalka do mięsa, jarzyn itp.	—	1 ,,	1 ,,
Maszynka do mielenia kawy	—	1 ,,	1 ,,
Zmywaczka naczyń i suszarka	—	1 ,,	1 ,,
6. Bufet kompletnie urządzony	1 ,,	1 ,,	1 ,,
7. Meble			
Kuchenne			
Stoły do pracy	2 ,,	4 ,,	6 ,,
Taborety	5 ,,	5 ,,	5 ,,
Pień do rąbania mięsa (okuty)	1 ,,	1 ,,	1 ,,

Nazwa przedmiotu	Ilość niezbędna w zakładzie o jednorazowej pojemności: 100 miejsc	250 miejsc	500 miejsc
Restauracyjne			
Stoliki 70 × 70 cm	25 sztuk	60 sztuk	
„ 1 m × 1m	—	—	135 sztuk
Krzesła	100 „	240 „	550 „
Pianino	—	—	1 „
8. **Wyposażenie biura**			
Biurka	1 sztuka	1 sztuka	1 sztuka
Szafa na akta	1 „	1 „	1 „
Kaseta na kartotekę	—	1 „	1 „
Stolik pod maszynę	—	1 „	1 „
Stół biurowy	1 „	1 „	1 „
Maszyna do pisania	—	1 „	1 „
Maszyna do liczenia	—	—	1 „
Kaseta wmurowana na pieniądze	—	1 „	1 „
9. **Urządzenie magazynu żywności**			
Ruszta drewniane pod worki		—	—
Półki na marynaty	—	—	—
Garnki kamienne 40 litrowe		10 sztuk	10 sztuk
„ „ 20 „		10 „	10 „
„ „ 10 „		10 „	10 „
Worki		10 „	20 „
Kosze na zakupy		10 „	10 „
Beczki na kiszonki		10 „	10 „
Wagi szalkowe 10 kg z kompl. odważników		2 „	2 „
Wagi dziesiętne 300 kg		1 „	2 „
Stoły długie		2 „	2 „
Wagi uchylne		2 „	2 „
10. **Różne**			
Linoleum	10 m²	20 m²	20 m²
Chodnik kokosowy 80 cm	10 m	100 m	100 m
Wycieraczki do obuwia	4 sztuki	8 sztuk	10 sztuk
Szczotki do zamiatania na kiju	4 „	8 „	10 „
Szczotki do szorowania ręczne	10 „	20 „	20 „
Śmietniczki	10 „	20 „	10 „
Szczotki zmiotki	2 „	4 „	5 „
Gzymsy mosiężne do firanek	10 m	20 m	30 m

Komunikat Biura Zbiorowego Żywienia ZSS

Związek Spółdzielni Spożywców — Biuro Zbiorowego Żywienia zwraca uwagę zrzeszonym w ZSS spółdzielniom, prowadzącym gospody lub stołówki, na konieczność pełnego wykorzystania sezonu warzyw i poleca uwzględniać warzywa w dużo większym niż dotychczas stopniu w jadłospisach tych zakładów.

Należy zwłaszcza położyć nacisk na staranne przyrządzanie surówek, tak bogatych w witaminy.

Należyte wykorzystanie sezonu warzyw jest ważnym obowiązkiem zakładów żywienia zbiorowego, ponieważ warzywa letnie mają znacznie wyższą wartość witaminową niż magazynowane przez okres zimowy.

Rzeczy ciekawe

GODZINY HANDLOWE BARÓW MLECZNYCH W POZNANIU.

Wobec zwiększonego zapotrzebowania na posiłki nabiałowe w okresie letnim zarządzono w Poznaniu otwieranie barów mlecznych w niedziele i święta w godz. od 8 do 18-ej. Zarządzenie obowiązuje do 30.IX. br.

WAGONY Z WARZYWAMI.

W celu przyśpieszenia dostaw warzyw w stanie świeżym do miast, Centrala Ogrodnicza uzyskała zgodę władz kolejowych na doczepianie wagonów z warzywami z rejonów produkcyjnych — do pociągów pasażerskich. W ten sposób transport skrócono w wielu wypadkach z 30 do 6—7 godzin. Znaczna część warzyw pochodzi z dobrze postawionych gospodarstw ogrodniczych PGR. Planowane jest również powiększenie własnej produkcji ogrodniczej przez Centralę Ogrodniczą. W ten sposób powstanie zaplecze warzywnicze dla największych ośrodków miejskich.

LEMONIADA MALINOWA.

Centralny Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego wypuścił na rynek nowy gatunek orzeźwiającej lemoniady z syropu malinowego. Lemoniada produkowana jest na czystym cukrze. Butelka o pojemności 0,33 litra kosztuje w sprzedaży detalicznej 43 zł.

CENA HERBATY W KIELCACH.

We wszystkich gospodach spółdzielczych PSS w Kielcach szklanka herbaty kosztuje 20 zł, a w cukierni spółdzielczej Nr 1, prowadzonej również przez PSS taka sama szklanka herbaty kosztuje 35 zł, natomiast w bufetach poczekalni dworcowej PKP kosztuje 45 zł.

ZUPY I SOSY W PROSZKU.

W II półroczu br. przemysł spożywczy wyprodukuje kilkaset ton nowych gatunków zup w proszku, sosów, kisieli, galaretek i innych gotowych potraw, które znacznie ułatwią pracę przy sporządzaniu posiłków. Nowym artykułem spożywczym będzie syrop drożdżowy, który posiada duże właściwości odżywcze. Na rynku ukaże się także szereg nowych gatunków czekolad nadziewanych i innych wyrobów czekoladowych. Poza tym powiększy się produkcja małych tabliczek czekolady przeznaczonych dla dzieci oraz produkcja chałwy.

SZYBKI ROZWÓJ USPOŁECZNIONYCH ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH.

Uspołecznione zakłady gastronomiczne w szybkim tempie rozwijają sieć swoich placówek w całym kraju. W planie na rok bieżący przewiduje się, że aparat państwowy osiągnie liczbę 250 zakładów, a w planie 6-letnim ponad 2 tysiące. W końcu tego roku będzie w całym kraju 185 barów mlecznych, a pod koniec planu 6-letniego 900. Również na wsi sieć gospód spółdzielczych stale wzrasta. W tej chwili jest ich tysiąc. W okresie 6-lecia każda gmina otrzyma gospodę spółdzielczą. Ogółem uspołecznione zakłady gastronomiczne liczyć będą w roku 1955 około 11 tys. placówek. Ze względu na zadania jakie stoją przed zakładami gastronomicznymi typu socjalistycznego zachodzi potrzeba gruntownego odnowienia personelu, a przede wszystkim kadr kelnerskich i kucharskich. Jeszcze w ciągu bieżącego roku państwowe zakłady gastronomiczne przeszkolą 1500 kandydatów na kelnerów, a gospody spółdzielcze 3 tysiące. Organizowane są również liczne kursy dla szefów kuchni i kierowników sal, które przeszkolą kilkuset kierowników przedsiębiorstw i kucharzy. Również szkoły CUSZ przygotowywać będą pracowników kelnerskich i personel kuchni oraz kierowników sal, kalkulatorów itp.

GOTOWE DANIA W SKLEPACH MHD.

Ponad 100 pozycji różnych mięs, sałatek, drobiu, ryb itp. figuruje w planie produkcyjnym nowouruchomionych w Warszawie warsztatów przetworów gastronomicznych MHD. Konsumenci otrzymywać je będą w stanie gotowym do natychmiastowego spożycia na zimno lub po odgrzaniu, bądź też w stanie surowym lub półsurowym, przygotowanym do smażenia lub gotowania. Potrawy te, jak twierdzi MHD, kosztować będą taniej co najmniej o 100 proc. niż w barze lub restauracji, nawet taniej niż przyrządzone w domu. Już w połowie sierpnia uruchomił MHD specjalny sklep przetworów gastronomicznych przy ul. Brackiej 22 oraz uruchomi kioski w 3 sklepach przy ul. Marszałkowskiej, Krak. Przedmieściu i Nowowiejskiej.

NOWE UCZELNIE GASTRONOMICZNE.

Dla zaspokojenia potrzeb szybko rozwijającej się sieci uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego — powstają od nowego roku szkolnego dwie nowe uczelnie gastronomiczne w Grudziądzu — 2-letnia Szkoła Gastronomiczna oraz 4-letnie Technicum Gospodarcze.

Absolwenci tych uczelni zatrudnieni będą w domach wczasów, gospodach spółdzielczych, restauracjach kolejowych, kawiarniach i cukierniach uspołecznionych oraz w przemyśle konserwowym.

PLACÓWKI GASTRONOMICZNE DLA ŚWIATA PRACY.

Coraz bardziej rośnie sieć uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego. Obok gospód ludowych spółdzielczych i PDT, Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego uruchamia nowe placówki gastronomiczne mające za zadanie dać ludziom pracy tani, dobry i zdrowy posiłek po najniższej cenie.

W Warszawie.

W stolicy istnieje obecnie sześć restauracji Warszawskich Zakładów Gastronomicznych, dwie cukiernie i bufety przy torze wyścigów konnych na Służewcu. Wydają one dziennie ok. 400 obiadów popularnych i klubowych. Do końca rb. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne uruchomią w Warszawie dalszych 25 placówek gastronomicznych.

Niedawno została otwarta restauracja I kategorii przy ul. Koszykowej 24, w której oprócz obiadów popularnych otrzymać można dania z karty, wódki, zakąski itp. Nowością będzie otwarcie pierwszej w Warszawie stołówki bezalkoholowej przy ul. Pięknej 11. Nowy zakład gastronomiczny otwarty zostanie również na Pradze przy ul. Brzeskiej, gdzie kończy się już remont dużego baru-restauracji.

Poza tym Warszawskie Zakłady Gastronomiczne otworzą w niedługim czasie dwie cukiernie, a mianowicie przy ul. Ordynackiej 13 i w byłym lokalu „Negresko" w Al. Jerozolimskich.

W Krakowie.

Coraz więcej barów i restauracji przejmują i otwierają Krakowskie Zakłady Gastronomiczne. Ostatnio otwarty został „Bar na Piaskach" przy ul. Karmelickiej 17. Na ukończeniu są prace przy uruchomieniu „Baru pod Starym Ratuszem" przy ul. Krakowskiej 31. Również w niedługim czasie otwarty zostanie bar „Teatralny" przy ul. Szpitalnej naprzeciw Teatru Słowackiego.

Ponadto otwarta została restauracja w narożniku między Małym Rynkiem, a ul. Szpitalną, a w sierpniu br. przejęte będą przez Krakowskie Zakłady Gastronomiczne największe krakowskie restauracje i kawiarnie, jak „Hawełka", restauracja Hotelu Francuskiego, „Krakus" i restauracja Grand Hotelu.

Przegląd prasy

PRASA ZAGRANICZNA

Nr. 7—8 „Vyzivy Lidu" z roku ubiegłego poświęcony jest sprawie planowania żywienia ludności. Przynosi on następujące artykuły: 1) J. Masek „Badanie spożycia artykułów żywnościowych i stan wyżywienia ludności", 2) V. Cinke „Planowanie wyżywienia ludności", 3) B. Solnarova „Znaczenie społeczne i gospodarcze badania spożycia artykułów żywnościowych", 4) W. M. Hruba „Prace badawcze Ministerstwa Aprowizacji", 5) J. Mach „Badanie spożycia w gospodarstwach nie będących warsztatami rolnymi", 6) Vl. Krata „Badania żywienia młodzieży".

W pierwszym z tych artykułów autor dr J. Masek, przedstawia konieczność badania i planowania wyżywienia ludności w państwach demokracji ludowej. Już w starożytnym Egipcie za czasów biblijnego Józefa, konieczna była planowa gospodarka artykułami żywnościowymi. Bezplanowość rządów kapitalistycznych szła ręka w rękę z rozpowszechnieniem gruźlicy i wzrostem śmiertelności niemowląt. Tak np. obniżenie się o 10% spożycia mięsa między rokiem 1929 i 1939 jest uderzającym przykładem, jak kryzys gospodarki kapitalistycznej natychmiast wywiera swój wpływ na spożycie tego artykułu żywnościowego, który jest najbardziej czułym wskaźnikiem dobrobytu społeczeństwa. Nie trzeba dodawać, że współczesna wiedza o żywieniu wskazuje na ważne następstwa dla zdrowia narodu, płynące z takiego obniżenia spożycia jednego z najważniejszych źródeł białka i niektórych soli mineralnych. Wszystkie dotychczas przeprowadzone badania wskazują jednoznacznie na ścisłą zależność zachodzącą pomiędzy gospodarczymi zaburzeniami, stanem wyżywienia i stanem zdrowotnym społeczeństwa.

Przed przystąpieniem do opracowania planu wyżywienia należy postawić sobie dwa zasadnicze pytania: 1) czy płody naszej ziemi wystarczają dla wyżywienia ludności naszego państwa? 2) jak należy sobie przedstawić rozwiązanie tego problemu?

Odpowiedź na te pytania działacza ustroju kapitalistycznego będzie się zasadniczo różniła od odpowiedzi pracownika ustroju socjalistycznego. W wypowiedziach przedstawicieli międzynarodowej organizacji FAO, w dyskusjach specjalistów francuskich i angielskich przejawia się głęboka bezsilność bezplanowego gospodarstwa kapitalistycznego. Ci, którzy wierzą w reformę, w możność rozwoju społeczeństw kapitalistycznych, żądają ściślejszej współpracy poszczególnych organów, większego wykorzystania zdobyczy agrotechniki, ochrony gleby przed wyczerpaniem itp. Żądają jednym słowem zmian podstawowych do których ustrój kapitalistyczny nie jest zdolny, ponieważ jest całkowitym zaprzeczeniem tych zasad gospodarczych. Odwrotnie, w ustroju socjalistycznym wierzymy w możność poprawy i widzimy liczne przykłady skutecznej realizacji nowych zasad gospodarki społecznej. Najwybitniejszym tego przykładem jest gospodarka w ZSRR i jej zupełnie nowe sposoby rozwiązywania problemów agriobiologicznych, które w zakresie żywienia przynosi nauka radziecka.

Vratislav Cinke w „Planowaniu żywienia ludności" rozpoczyna od uzgodnienia pojęć wchodzących w zakres pojęcia planowania żywienia. Planowanie żywienia musi w pierwszym rzędzie troszczyć się o wytknięcie głównego celu, jego dokładne sprecyzowanie i pogłębienie. Musi nieustannie dążyć do zachowania równowagi między fizjologicznymi i gospodarczymi możliwościami. Ustalenie fizjologicznych potrzeb natrafia na dość znaczne trudności ze względu na indywidualne zapotrzebowanie, zwyczaje i upodobania poszczególnych osobników. Już choćby tylko z tego względu zrozumiałe jest, że cele wytyczne będą miały wartość względną i przemijającą. Będą one ulegały pewnym modyfikacjom w miarę pogłębiania się naszej wiedzy o procesach fizjologicznych w ustroju ludzkim. Praca planowania musi więc być nieustannie konfrontowana ze zdobyczami naukowymi. W gospodarce bezplanowej zdobycze wiedzy nie mogą być nigdy w pełni wykorzystane. Tylko społeczeństwo socjalistyczne może stworzyć takie warunki, w których zagadnienie żywienia ludności będzie ściśle normowane przez postulaty naukowe. Nie jest rzeczą przypadku, że Prezydent Rzeczypospolitej postawił zagadnienie podniesienia poziomu żywienia ludności jako jedno z najważniejszych zadań. Plan spożycia pokarmów i napojów jest wyrazem wysiłku zmierzającego do spełnienia tego zadania. Stąd wynika metodyka i technika planowania.

Plan przewiduje spożycie poszczególnych produktów przez poszczególne ugrupowania ludności w różnych dzielnicach kraju, przy czym wyznacza się przeciętną ilość produktów spożywczych na głowę, uwzględniając zarówno potrzeby fizjologiczne, jak i miejscowe zwyczaje. Z zapotrzebowania na głowę wyprowadza się spożycie w stosunku do całych w przybliżeniu jednorodnych grup ludności, a stąd całkowite spożycie przez całą ludność państwa. Spożycie to wyraża się w ilości produktów i w wartości pieniężnej. Zazwyczaj podczas uzgadniania poszczególnych pozycji potrzebna jest jeszcze rewizja i korekta. Na tym kończy się opracowanie planu. Taki plan może być wypracowany dla różnych warunków bytu i dla różnych dzielnic kraju.

Tego rodzaju plan jest planem ramowym. Dla jego realizacji konieczne jest wypracowanie planu produkcji, a mianowicie planu produkcji surowców i ich przetworów, co znów pociąga za sobą konieczność planowania inwestycji, kształcenia kadr pracowniczych itd. Planowanie musi też objąć dystrybucję wyprodukowanych artykułów spożywczych. Plan ten obejmuje różne stopnie dystrybucji i zapotrzebowania poszczególnych jednostek dystrybucyjnych, a także samą metodę dystrybucji (sklepy spółdzielcze, stołówki, bary, pijalnie itd.). Zwłaszcza planowania wymaga żywienie zbiorowe, które przewiduje dystrybucję gotowych potraw w stołówkach pracowniczych, szkolnych, wczasowych, ludowych itd. Konieczny jest też plan wywozu produktów i gromadzenia rezerw.

Złożone te czynności wymagają nieustannej koordynacji poszczególnych ogniw. Plan wyżywienia ludności nie jest izolowanym czynnikiem gospodarczym. Stanowi podstawę planowania innych dziedzin życia gospodarczego i jest z kolei podstawą, na której będzie się opierało ich planowanie, musi zatem znaleźć odpowiednią miarę, granicę, stosunek do potrzeb innych komórek życia społecznego. Plan musi stanowić wystarczającą podstawę do różniczkowania gospodarki. Inaczej nie byłby planem. I tu osiągamy drugi niezmiernie ważny cel planowania w ustroju socjalistycznym. Jest nim planowane podnoszenie poziomu życia i kierowanie rozwojem gospodarczym kraju, przyspieszenie tego rozwoju, a tym samym podnoszenie wartości biologicznej jednostek i narodu.

Plan nie może zostać wyłącznie w zasięgu działania planistów. Konieczne jest, aby stał się żywą rzeczywistością, realizowaną przez każdego obywatela w zakresie jego kompetencji. Tysiące pracowników przemysłu spożywczego, setki tysięcy rolników i miliony spożywców muszą tu współdziałać. Bez inicjatywy najszerszych warstw pracujących nie można urzeczywistnić planu, który w licznych punktach swej problematyki jest przez swą konieczną ogólnikowość odległy od rzeczywistych warunków. Weźmy tylko jako przykład nieuniknione straty produktów w domach rodzinnych i stołówkach, wynikające z nadmiernej ilości odpadków lub nieumiejętnego przyrządzania potraw. Zastanówmy się nad stratami, wynikającymi z nabywania produktów w nieodpowiednim sezonie, gdy brak ich na rynku, lub też odwrotnie, gdy nabywcy zawiodą przy wielkiej podaży, a zrozumiemy jak szeroka jest możliwość odchyleń i zahaczeń przy praktycznej realizacji planu. Trzeba koniecznie, ażeby ogół społeczeństwa stale, ciągle, codziennie, uświadamiał sobie, że i w ustroju socjalistycznym droga do dobrobytu wiedzie przez gospodarność i rządność. **Musimy więc zwalczyć stary przesąd, że dla osiągnięcia dostatniego bytu wszystkich obywateli, trzeba każdemu dostarczyć tyle produktów, aby ich miał do syta nawet przy złej gospodarce.** Szkodom stąd wynikającym można zapobiec przez planowanie cen, odpowiednią politykę dystrybucyjną i w znacznej mierze przez rozszerzenie zasięgu żywienia zbiorowego. Nie najmniejsze znaczenie ma wychowywanie społeczeństwa przez odpowiednią propagandę.

Normując ceny i dostosowując je do celu zakreślanego przez plan, można często więcej osiągnąć niż przez drobiazgowe rozporządzenia planu. Z cenami nierozłączna jest polityka dystrybucji, z nią zaś ściśle wiąże się organizacja żywienia zbiorowego. Daje to możność ścisłej kontroli, która doprowadzi do najwyższego poziomu gospodarności. Powodzenie żywienia zbiorowego jest zależne od doskonałej organizacji i od umiejętnego wychowania spożywców. Spożywcy muszą zrozumieć, że na tej drodze musimy wznieść się na wyższy poziom przyrządzania potraw, oparty nie tylko na zwyczajach i upodobaniach, ale na danych naukowych, na czym zyska cały naród.

Dr B. Solnarova w swej pracy „Znaczenie społeczne i gospodarcze badania spożycia artykułów żywnościowych" zdaje sprawę z badania sposobu żywienia się zarówno w rodzinach pracowników umysłowych jak i fizycznych. Badane rodziny podzielone są na grupy według dochodów. Badanie obejmuje spożycie mięsa, masła, mleka, sera, jaj, owoców i warzyw, a także różne typy wieczerzy spożywane przez pracowników w kółku rodzinnym. Wieczerze te podzielono na następujące grupy: 1) Obiad razem z wieczerzą, 2) resztki obiadu dopełnione dodatkowymi daniami, 3) ryba, jarzyna i pieczywo, 4) potrawa mięsna, 5) inna potrawa, 6) zupa lub kawa z chlebem. Autorka dochodzi do wniosku zgodnego zresztą z obserwacjami, zebranymi i u nas, że wysokie dochody przy braku wszelkiego uświadomienia, prowadzą do większych błędów w żywieniu, niż niedostatek. Jeszcze gorzej, bo przy niedostatku inteligencją i pomysłowością można zawsze osiągnąć znaczną poprawę, podczas gdy ciemnota i zacofanie są beznadzieine. Wynikiem ich jest przejadanie się i marnotrawstwo, co staje w poprzek wszelkim usiłowaniom podniesienia wyżywienia ludności drogą racjonalnego planowania. Wyniki badań ujęte są w kilka wykresów.

Food Nr 4. Londyn.

Skąd pochodzi przyjemny aromat kawy?

Wiadomo z doświadczenia że przyjemny aromat kawy palonej, wysoko ceniony przez amatorów, stosunkowo nie wiele daje się odczuć w samym napoju. Nawet kawa najwyższych gatunków po zaparzeniu ma znacznie słabszy aromat, niż podczas palenia. Jak wynika z opublikowanego w londyńskim czasopiśmie „Food" artykułu pióra specjalisty w tej dziedzinie R. W. Moncrieffa, przyczyna słabego aromatu kawy parzonej w porównaniu z aromatem, jaki posiada kawa ziarnista podczas procesu palenia, tkwi w tym, że podczas palenia znaczna część lotnych substancji aromatycznych ulega zniszczeniu. Autor stwierdza, że podczas palenia kawy powstaje strata na wadze od 16 do 18%, z czego połowę stanowi wilgoć usunięta na skutek parowania. Duże znaczenie dla zachowania cennego aromatu ma zdaniem autora, temperatura palenia kawy, która winna nieco przewyższać 200°C. Unikać należy niższych temperatur, które powodują osłabienie aromatu. Dla zachowania aromatu duże znaczenie ma również szybkie ochłodzenie po zakończeniu procesu palenia.

Podczas palenia kawy wytwarza się olejek kawowy, który jest substancją oleistą, posiadającą własność ulatniania się. Część tego olejku ulega zniszczeniu podczas palenia, pozostała część ulatnia się podczas mielenia kawy. Ważną więc jest rzeczą, aby kawa była mielona tuż przed użyciem.

Były podejmowane liczne próby w celu zredukowania do minimum strat substancji aromatycznych, jakie powstają podczas palenia kawy. Autor podaje wyniki badań, przeprowadzonych przez Prescotta i opublikowanych w książce pt. „Report of an Investigation of Coffee". W wyniku tych badań ustalono, że podczas palenia kawy zachodzą m. in. następujące zmiany: 1) strata na wadze 16%, 2) wyparowana woda wywołuje rozkład pewnych substancji, 3) wytwarzają się lotne substancje, których część ginie w powietrzu. Autor zwraca uwagę na duże znaczenie miałkiego przemiału kawy palonej. Im drobniej jest przemielona, tym większa jest jej powierzchnia i tym bliższy kontakt z wodą mają jej cząstki. Ma to znaczenie nie tylko z punktu widzenia aromatu, ale i wydajności. Oestermann i Gehm stwierdzili bowiem na podstawie licznych prób, że kawa zmielona na cząstki o średnicy 0,3 mm i zaparzona w stosunku 40 g na 1 litr wody, daje ten sam smak i aromat, co 50 g kawy zmielonej na cząstki o średnicy 0,5 mm. Z drugiej strony, im bardziej miałko zmielona kawa, tym szybciej ulatniają się z niej lotne substancje aromatyczne i dlatego, jak już zaznaczyliśmy, mielenie kawy winno odbywać się tuż przed jej parzeniem. (B. Z.)

Nowe zastosowanie dla białka rybiego.

Wiadomo, że białko z miesa ryby ma tę samą wartość biologiczną, co białko z mięsa ubojowego. Ma ono jednak tę zaletę, że można go otrzymać znacznie niższym kosztem niż białko zwierząt ciepłokrwistych, a mianowicie przez racjonalne wykorzystanie odpadków, pozostających przy produkcji konserw rybnych.

Jak wynika z artykułu prof. Olava Notevarpa z Norweskiego Instytutu Technologicznego w Oslo, odpadki powstające np. przy filetowaniu ryb, zawierają od 70 do 80% białka. Gdyby te odpadki, przeważnie bezużytecznie się marnujące, odpowiednio rozsortować i zabezpieczyć pod względem sanitarnym, możnaby z nich, zdaniem autora, wyprodukować doskonały produkt rybny lub mączkę rybną, nadająca się w zupełności do konsumcji ludzkiej.

Wszechstronne doświadczenia przeprowadzone w Oslo dowiodły, że od 6 do 7% mączki rybnej można zmieszać z mąką, przeznaczoną do wypieku chleba. Domieszka ta w niczym nie zmieni smaku chleba, ponieważ posmak ryby może być z mączki prawie całkowicie usunięty, natomiast wartość odżywcza takiego chleba znacznie wzrasta.

Drugim cennym produktem z ryby, jest zdaniem prof. Notevarpa, albumina jadalna. Produkować ją można z mięsa ryby oraz z niektórych jej części, pozostających przy filetowaniu. Niemiecki proces technologiczny polega na wydobywaniu kleistych substancji przy pomocy słabego kwasu, a innych substancji przy pomocy spirytusu, przy czym otrzymany produkt preparuje się odpowiednio, aby uczynić go rozpuszczalnym w wodzie. Roztwór otrzymany z tego produktu poddaje się później neutralizacji za pomocą kwasu oraz suszeniu.

Zdaniem prof. Notevarpa, proces ten może być znacznie uproszczony, co umożliwi otrzymanie lepszego produktu. Stwierdzone to zostało na podstawie licznych prób, dokonanych w Norwegii. Jadalna albumina produkowana z ryby posiada doskonałe zalety pod względem tworzenia emulsji. Można z niej np. ubić b. szybko pianę, która dłużej się utrzymuje niż piana jaja kurzego. Dzięki tej właściwości albumina może znaleźć szerokie zastosowanie w przemyśle cukierniczym oraz w kucharstwie przy wyrobie różnych sosów itp.

Sos, składający się z albuminy rybiej, oliwy jadalnej, mleka w proszku, cukru oraz pewnych substancji, dodanych dla smaku i zapachu, stanowi przykład jednego z licznych zastosowań tego produktu. Z tego bowiem proszku można otrzymać w ciągu kilku minut doskonały krem. Białko rybie ma poza tym podobne właściwości jak kazeina i może być, zdaniem autora stosowane do tego samego celu. Do niektórych celów białko rybie nadaje się nawet więcej niż kazeina zwykła, a mianowicie tam, gdzie potrzebna jest wysoka odporność na wilgoć, białko rybie można bowiem poddać procesowi twardnienia. (B. Z.)

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Zacznijmy od prasy stołecznej. Pod obstrzałem jest przede wszystkim WSS.

„Trybuna Ludu" pisze:

„Od jesieni ubr. sieć stołówek zakładowych, przyfabrycznych i akademickich, prowadzonych przez WSS osiągnęła liczbę 140. Od tego czasu datuje się zjawisko ciągłego kurczenia się liczby ludzi stale jadających w tych stołówkach. Opinia wszystkich zainteresowanych jest w tym względzie zgodna: WSS karmi znacznie gorzej, niż to robiły Rady Zakładowe i „Bratniaki". Obiady są przy tym wszędzie — nieznacznie wprawdzie — ale jednak droższe, niż dawniej. Jadłospisy są jednostajne, dominuje w nich tłusta wieprzowina oraz nieapetyczne zupki nieokreślonej nazwy i smaku. Często podawane są potrawy zepsute, po których stołownicy chorują. System zaopatrywania stołówek w mięso na całej linii jest wadliwy. Zakłady pracy, które zachowały do tej pory własne stołówki, wszelkimi sposobami bronią się przed przejęciem ich przez WSS. Dziennik zastanawia się dlaczego CZPG, który istnieje już kilka miesięcy nie daje znaku życia w Warszawie. Dlaczego chowa się w cieniu, a ludzie pracy słusznie narzekają na WSS".

„Express Wieczorny"—poddaje krytyce stosunki panujące w bufetach WSS w stołecznych zakładach pracy: Brudne pomieszczenia brak najbardziej potrzebnych naczyń, to jeszcze nie wszystkie bolączki, na które uskarżają się pracownicy, korzystający z bufetowych śniadań. Bardzo często bufety te, to tylko kilka pustych gablot, w których oprócz cukierków, butelek z

winem, papierosów i jakichś sucharków nie ma nic innego. W wielu bufetach odczuwa się dotkliwy brak napojów chłodzących. Nie ma w nich również odpowiednich naczyń. Bywa, że herbatę pije się w kuflu od piwa, w słoiku po konserwach, albo po musztardzie. Nie ma również odpowiedniego pomieszczenia na przechowanie wędlin, masła, czy sera. Produkty wystawione na sprzedaż bardzo często nie posiadają żadnego zabezpieczenia przed muchami i kurzem. Wielką bolączką zamkniętych bufetów jest również brak obsługi. Zdarza się, że dla kupienia kawałka chleba z wędliną trzeba poświęcić więcej czasu na czekanie w kolejce, aniżeli na spożycie śniadania. Dziennik ma nadzieję, że dyrekcja WSS życzliwie ustosunkuje się do powyższych uwag i bufety w warszawskich zakładach pracy będą nie tylko lepiej zaopatrzone, ale czyściej i sprawniej prowadzone.

„Kurier Codzienny“ twierdzi, że na sprawę zbiorowego żywienia w Warszawie nie zwrócono dotychczas należytej uwagi, traktując ją jako zagadnienie marginesowe. Sprawą otwierania uspołecznionych zakładów zbiorowego żywienia zajmuje się w stolicy aż 9 instytucji: WSS, Warszawskie Zakłady Gastronomiczne, Liga Kobiet, PDT, „Jedność Łowiecka“, Centrale: Spółdzielni Inwalidzkich, Spółdzielni Pracy, Spółdzielni Mleczarsko - Jajczarskich i Centrala Rybna. Tak duża liczba przedsiębiorstw zajmujących się tym problemem komplikuje zagadnienie. Żadne z tych przedsiębiorstw nie bierze na siebie obowiązku rozwiązania zagadnienia zbiorowego żywienia na najbliższą przyszłość. Zdaniem dziennika, sprawą tą musi zainteresować się Prezydium Rady Narodowej, jak również Ministerstwo Handlu Wewnętrznego. Jeden zakład gastronomiczny powinien przypadać na 800 mieszkańców Warszawy. W Warszawie powinno znajdować się przynajmniej 700 restauracji i kawiarń, a jest ich zaledwie 300 uspołecznionych i prywatnych. Zbyt szczupła sieć zakładów gastronomicznych jest powodem trudności w organizacji zbiorowego żywienia.

Ten sam dziennik pisząc kiedyindziej o stołówkach WSS ma nadzieję, że dotychczasowe niedomagania zostaną usunięte. Dyrekcja WSS rozpoczęła już bowiem akcję mającą na celu usprawnienie działalności gospód. Akcja ta jest obliczona na dłuższy okres, pierwsze jednak dodatnie wyniki spodziewane są wkrótce. Najwięcej trudności wynika z braku wykwalifikowanych pracowników, gdyż gospody powstawały w szybkim tempie, któremu nie dotrzymywało kroku szkolenie pracowników. Braki te już się nadrabia i na kursach będzie przeszkolony do końca tego roku cały personel kierowniczy i obsługa gospód. Ostatnio w ośrodkach szkolenia WSS przeszkolono 30% kelnerek, kładąc nacisk na grzeczność i szybkość obsługi klienta.

Obecnie rozpoczęły się również kursy dla kierowników gospód i stołówek oraz kucharzy. Zorganizowano także aparat zaopatrzenia i kontroli gospód oraz przeszkolono dodatkowo 20 kontrolerów.

Łódzki **„Express Ilustrowany“** alarmuje, że w północnej dzielnicy Łodzi na Bałutach ludność odczuwa brak uspołecznionych placówek gastronomicznych. **Cały ten olbrzymi teren, obejmujący czwartą część Łodzi nie ma ani jednej popularnej stołówki.** Nie pomogło i to, że DRN północ przekazała PSS dwa wolne lokale restauracyjne. PSS odmówiła urządzenia jadłodajni, powołując się na to, że w proponowanych lokalach nie ma dobrej wody, gdyż nie są one przyłączone do sieci kanalizacyjnej. Z tych samych względów odmówiły łódzkie zakłady gastronomiczne.

„Głos Wielkopolski“ przytacza raport Komisji Zdrowia WRN w Poznaniu w którym czytamy: „W licznych zakładach gastronomicznych PSS komisja stwierdziła poważne niedociągnięcia. Dyrekcja PSS nie respektuje w ogóle zaleceń kontrolerów. Komisja wnosi o usunięcie dotychczasowego składu dyrekcji PSS, stwierdzając, że w gospodach źle się odżywia ludzi pracy. Najczęstszym zarzutem jest niedostateczna ilość w porcjach ziemniaków i warzyw. O ile mięso podawane jest na ogół w ilościach zadowalających, o tyle jarzyny są stanowczo zbyt skąpo wydzielane. Klienci gospód skarżą się ponadto na zbyt jednostajne menu, na brak urozmaicenia. Tak lubiane w Polsce kluski pod różnymi postaciami podawane są bardzo rzadko. Wreszcie stołownicy za dużo otrzymują wieprzowiny, za mało wołowiny i baraniny.

„Echo Krakowskie“ porusza zagadnienie współzawodnictwa kelnerów. Skutecznym lekarstwem, zdaniem dziennika, na wszelkie niedociągnięcia placówek gastronomicznych, a szczególnie na nieuprzejmą obsługę będzie wprowadzenie indywidualnego współzawodnictwa w uprzejmości i szybkości podania posiłku między kelnerami w jednym zakładzie oraz współzawodnictwa międzyzakładowego. Brane pod uwagę jest także wprowadzenie współzawodnictwa na skalę międzyzakładową pomiędzy kucharzami. Polegałoby ono na należytym układaniu menu i gotowaniu smacznych posiłków. Wprowadzenie tego rodzaju współzawodnictwa przyczyni się niewątpliwie do podniesienia ogólnego poziomu krakowskich placówek gastronomicznych. Przyjęte będzie ono na pewno z radością przez mieszkańców miasta, szczególnie tych, którzy stołują się w gospodach, stołówkach i restauracjach.

Wrocławska **„Gazeta Robotnicza“** opierając się na własnych spostrzeżeniach i uwagach czytelników odnośnie pracy zakładów masowego żywienia wymienia przyczyny niedomagań: brak wyszkolonych kadr pracowników gastronomicznych, brak odpowiednich ludzi na stanowiskach kierowników gospód i stołówek oraz brak sumiennej, rzetelnej kontroli pracy tych ludzi i to zarówno ze strony PSS, Związku Zawodowego, jak i ze strony społeczeństwa. O tym jak ta sprawa obchodzi szeroki ogół pracujących świadczy fakt, że do redakcji przychodzą dziesiątki listów mówiących o brakach w pracy stołówek, gospód czy barów mlecznych. We

wszystkich listach powtarzają się systematycznie dwa słowa: brud i niechlujstwo. Na pracę gospód i stołówek narzekają ludzie we Wrocławiu, w Wałbrzychu, w Jeleniej Górze — na całym Dolnym Śląsku. Dziennik zapytuje, czy nie może być lepiej, czy ten stan stołówek i gospód jest złem nie do naprawienia? Odpowiada na to, że tam, gdzie w parze z dobrą wolą idzie i socjalistyczny stosunek do pracy, troska o wyżywienie ludzi — tam nie słyszy się narzekań konsumentów, tam obsługa jest sprawna, a posiłki przyrządzane z tych samych produktów są smaczne, higieniczne i pożywne.

Na koniec przytaczamy dwa charakterystyczne głosy czytelników. W **„Dzienniku Polskim"** znany literat, prof. Kazimierz Wyka opisuje dzieje jednego obiadu w Krakowie następująco: „O godzinie 14,30 zamawiam w „Gastronomie" (dawniej Hawełka) potrawę bardzo „skomplikowaną" i widniejącą w karcie: fasolkę po bretońsku. Po 20 minutach kelner donosi, że kuchnia nie wydaje. Zamawiam dwie potrawy również „skomplikowane" i będące w karcie: filiżankę barszczu i groszek z grzankami. Filiżanka przybywa, a po 30 minutach czekania (z zegarkiem w ręku i przy świadku) kelner donosi, że kuchnia nie wydaje. Wściekły przenoszę się do innego lokalu, „Gastronom" przy Sławkowskiej. Sala pusta, zamawiam potrawę nie mniej skomplikowaną: omlet z groszkiem. Po 35 minutach czekania otrzymuję. Razem 1 1/2 godziny czasu straconego na obiad".

No cóż — zdarza się to i nam często w Warszawie. Czytelnik wrocławskiej **„Gazety Robotniczej"**, zwiedzając piękny stary gród Trzebnicę, wstąpił na obiad do tamtejszej gospody PSS przy ulicy Wolności. Przy wejściu do gospody uderza przykry zapach i mierzi brud jaki panuje w lokalu. Zmuszony do spożycia posiłku, po blisko godzinnym czekaniu otrzymał zamówiony obiad. Zimna zupa i drugie danie nie nadawały się do spożycia. Poza tym widelec i łyżka były zardzewiałe. W gospodzie tej odbywają się stale pijatyki połączone z awanturami. Tego rodzaju lokal przynosi wstyd należycie spełniającym swe obowiązki gospodom ludowym na Dolnym Śląsku — pisze dziennik.

A my dodamy, że nie tylko tam, ale wszędzie. Takie zakłady zbiorowego żywienia musimy co rychlej usprawnić. Zarówno w Trzebnicy, jak i w Stolicy.

St. G.

GŁOSY CZYTELNIKÓW

Kartoteka żywnościowa

Ob. Majewska Maria, dietetyczka Akademii Medycznej w Gdańsku, nadesłała nam wzór kartoteki żywnościowej, założonej przez Dział Żywnościowy celem uproszczenia pracy przy układaniu jadłospisów Akademii. Zamieszczamy nadesłany wzór i jego opis, sądząc, że zagadnienie to zainteresować może Czytelników pracujących w ośrodkach żywienia zbiorowego.

Kartoteka dzieli się na poszczególne działy, jak: zupy, dania drugie — mięsne, dania drugie bezmięsne, dania słodkie i ciasta, jarzyny itd. Będą w niej również opracowane zestawienia śniadań i kolacji.

Z uwagi na to, że stan chorych stale się zmienia, wszystkie obliczenia przeprowadzone są na jedną osobę. Na karcie wymieniono nazwę każdego produktu, zużytego do ugotowania danej potrawy, z wyliczeniem kalorii i ilości zawartego białka, węglowodanów, tłuszczów i soli mineralnych.

Dodatki bezkaloryczne: sól, pieprz.

Użytek na kościach obliczony wg tablicy podanej w Nr. kwietniowym 1950 r. „Żywienia Zbiorowego".

Obliczono wg tablic B. Szabuniewicza.

Wzór karty

Dania drugie - mięsne **Gulasz z wołowiny z kaszą jęczmienną**

NAZWA PRODUKTU	Ilość w g	Kalorie	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Składniki mineralne		
						Wapno	Fosfór	Żelazo
Mięso B-tto 130 g	101	140,39	18,18	7,07		5,05	252,50	4,04
Kasza	100	329	8	1	70	—	—	—
Masło	10	73,6	0,06	8,1	0,05	1,05	2,4	0,01
Pulpa pomidorowa albo 100 g pomidorów	10	18	0,09	0,02	3	13	21	0,4
RAZEM	—	562,99	27,14	16,37	73,05	19,55	275,90	4,45

Wszystkie potrawy, przed założeniem karty w kartotece, wypróbowano w kuchni Akademii Medycznej. Na zasadzie doświadczeń, przeprowadzonych w kuchni i potwierdzonych protokólarnie, określono ubytek mięsa po odliczeniu kości.

Potrawy nowe będą po wypróbowaniu wciągnięte do kartoteki i wejdą w skład stałych posiłków.

Kartoteka oszczędza dużo czasu na obliczaniu i wypisywaniu jadłospisów dziennych, przy czym ułatwia usunięcie z karty produktu, którego w danej chwili brakuje, ewentualnie pomaga zastąpić go innym.

Kartotekę można w każdej chwili uzupełnić nowymi przepisami.

Karty wypisano na maszynie, podklejono na tekturze i otoczono celofanem, który chroni przed szybkim zniszczeniem.

MARIA MORZKOWSKA

Zarys historii nauki żywienia i dietetyki

Wiedza ludzka poczyniła w ostatnich czasach, tak ogromne postępy w zakresie żywienia, że warto rzucić okiem wstecz i w krótkim bodaj szkicu zilustrować czytelnikom historię rozwoju nauki o żywieniu i dietetyce.

Wiedzę o żywieniu człowieka zapoczątkował Lavoisier (koniec XVIII wieku), który stwierdził, że pożywienie ulega w organizmie procesowi spalania.

Trudno jest dziś określić kto był właściwym twórcą dietyki w przeciwieństwie do innych, pokrewnych gałęzi, podczas gdy inne wiedzy praktycznej np. pielęgniarstwo mają światowej sławy pionierkę Florence Nichtingale, a na terenie Polski — Zofię Szlenkierównę. Pierwszym organizatorem kuchni dietetycznej był kucharz francuski Soyer, który podczas wojny krymskiej zastosował diety lecznicze dla żołnierzy.

Docenienie znaczenia właściwego pożywienia zarówno dla zdrowych jak i chorych, datuje się z czasów Babilonu na 2.500 lat przed Chrystusem. Odkryto z tych czasów gliniane cegiełki ze szczególnymi opisami pożywienia. Chińczycy na 2.500 lat przed naszą erą opisywali chorobę Beri-Beri. Egipcjanie stosowali w chorobach diety, specjalne. Rzymianie już w I wieku dawali przepisy różnorodnych zestawień dietetycznych, ale pierwsza książka kucharska i dietetyczna ukazała się dopiero w 1480 r. napisana po łacinie przez Babtystę Platina. Książka ta zawierała 300 przepisów i zleceń dietetycznych, korzystnych dla organizmu ludzkiego. Obejmowała ona również dyskusję nad różnymi rodzajami i wartością odżywczą mięsa, ryb, owoców, warzyw, podając sposoby przyrządzania. Stare książki kucharskie są skarbnicami informacji, będąc połączeniem kucharstwa z medycyną, a nierzadko zawierają również przepisy moralnego zachowania.

Głównym błędem dawnego okresu jest przypisywanie wartości odżywczej jednej substancji, przy czym oceniano tę wartość wg ilości kalorii, która jakoby miała z tej jednej substancji powstać, Liebig (1803—1873) obalił tę mylną teorię i dał początek badaniom składników pożywienia. On to wykazał, że wartość kaloryczna zależy od ilości tłuszczu, białka i węglowodanów w danym pożywieniu. Badania nad powyższymi składnikami odżywczymi, jak również nad składnikami mineralnymi uzupełniali Voit, Atwater, Rubner. W 1898 r. badania Ejkmana doprowadzają do odkrycia witamin i dają podwaliny współczesnej wiedzy żywieniu.

Do 1900 roku kalorie dominowały w nauce żywieniu. Z początkiem XX wieku, gdy określano ilość i jakość białka, witamin i składników mineralnych — kalorie usunięto jakby na plan drugi. Było to wielce błędne. Żywienie człowieka opiera się w równej mierze na kaloriach, białku, substancjach mineralnych i witaminach. Są to równorzędne czynniki, wpływające na wartość odżywczą pożywienia. Żaden z nich bez trzech pozostałych nie może być jeśli chodzi o ocenę wartości pożywienia brany pod uwagę.

Współczesna nauka o żywieniu przeszła trzy zasadnicze fazy. W pierwszej fazie historycznego rowoju polegała ona na analizowaniu poszczegónych składników, których odnaleziono około 40. Druga faza rozwoju nauki żywienia i dietetyki zasadzała się na badaniu różnych własności składników odżywczych potrzebnych dla organizmu ludzkiego. Cenne badania nad własnościami i wyodrębnieniem witamin w czystym stanie przeprowadzali: Osborne, Mc Collun, Steenbock, radzieccy badacze — Smotrow W. N. i Diewiatnin W. A., Polak Kazimierz Funk i inni. Trzecia faza obecna — to wykrywanie współzależności, jaka zachodzi między funkcjami ustroju (trawieniem, budowaniem, rozwojem tkanek, wydzielaniem gruczołów) a pożywieniem o różnorodnym zestawieniu.

W ciągu lat 1949/50 wykryto związek między witaminami i enzymami, współzależność

między składnikami mineralnymi, witaminami, aminokwasami i hormonami. Zapotrzebowanie na białko wyraża się już w formie różnorodnych aminokwasów zarówno dla utrzymania równowagi azotowej, jak i wzrostu i rozwoju organizmu. Współczesne badania naukowe coraz więcej rzucają światła na rolę poszczególnych produktów zarówno dla zdrowego jak i chorego organizmu. W terapii dietetycznej stosujemy nowe metody w zakresie diet w chorobach wątroby, wrzodu żołądka, chorób reumatycznych, sklerozie, anemii itd. Nauka żywienia wraz z dietetyką zrobiły tak szybkie postępy, że wpływając w pożądanym kierunku na rolnictwo i przemysł spożywczy mogą się przyczynić wydatnie do poprawy zdrowia ludzkości.

ANTONI STRAMKA

Szkolić więcej kobiet na kucharki i kuchmistrzynie

Ogólną bolączką w zakładach zbiorowego żywienia jest brak kucharzy.

W żadnej gospodzie WSS nie ma praktykantek ani praktykantów w tym zawodzie. Obecni kuchmistrze to starzy fachowcy, a w wielu wypadkach „artyści" w swym zawodzie, jest ich jednak niewielu. Zdaniem moim, kuchmistrze ci powinni być zatrudnieni wyłącznie w reprezentacyjnych zakładach-restauracjach I kategorii. W gospodach i jadłodajniach należy zatrudnić odpowiednio wyszkolone kobiety, które jak wykazuje praktyka, doskonale dają sobie radę, wykonując pracę nawet staranniej od mężczyzn i często smaczniej przyrządzając potrawy.

Szkolić należy w pierwszym rzędzie praktycznie, tj. w gospodach. Tu jednak napotykamy na poważną trudność — brak kandydatek.

Pracownice zatrudnione w kuchni nie chcą się uczyć z powodu zbyt niskiego uposażenia kucharek. Kuchmistrz zatrudniony w przeciętnej gospodzie zarabia miesięcznie około 30.000 zł. Kucharka odpowiedzialna, wykonująca tę samą pracę — otrzymuje 15.000 zł. Stąd płynie niechęć do tego zawodu. Podkuchenna (pomoc fachowa) zarabia to samo, co kobieta przy obieraniu jarzyn czy zmywaniu.

Tak niskie wynagrodzenie kobiet w zawodzie kucharki wydaje mi się niesłuszne. Należałoby zrobić pewne stopniowanie np. pom. kuch. X grupa upos., pomoc fachowa IX—VIII gr., kucharka VII—VI, kuchmistrzyni (odpowiedzialna) — ryczałt.

Na kierowników gospód nałożyć należałoby obowiązek wytypowania ze swego personelu kobiecego odpowiednich jednostek i kształcenia ich w zawodzie kucharskim, zaopatrzenia w odpowiednie pomoce naukowe, lekturę itp.

NOWE KSIĄŻKI U NAS

Michał Drozdowicz i Maria Drozdowicz — Towaroznawstwo i obrót płodami ogrodniczymi.

II wyd. Zakł. Wydawnictw Spółdzielczych. Warszawa 1949. z licznymi rysunkami w tekście.

Na innym miejscu poruszaliśmy szerzej zagadnienie spożycia warzyw oraz owoców i podkreślamy konieczność jego podniesienia. Wzrost spożycia uwarunkowany jest wszakże dostosowaniem ceny warzyw i owoców do siły nabywczej konsumenta. Wszystko więc, co prowadzi do obniżenia kosztu produkcji i dystrybucji, zbliża nas do celu. A wiemy, jak olbrzymią gra tu rolę racjonalizacja obrotu.

Dlatego każda pozycja wydawnicza na tym odcinku zasługuje na jak największą uwagę. Zasługuje na nią tym bardziej pozycja tak wartościowa, jaką jest książka, którą zamierzamy omówić. Książka ta stanowi podręcznik, przeznaczony wg opinii wydawcy dla każdego: od drobnego producenta poprzez pracowników, zajmujących się skupem, transportem, przechowalnictwem oraz zatrudnionych w przetwórstwie — aż do osób odpowiedzialnych za zaopatrzenie miast, wreszcie organizujących eksport.

Jak w przedmowie do drugiego wydania książki zaznaczają wydawcy „podręcznik ten pojawia się w okresie porządkowania i intensywnego rozwoju uspołecznionych form obrotu, przetwórstwa i eksportu płodów ogrodniczych, w okresie wypracowywania norm i standartów dla omawianych surowców i przetworów, w okresie usilnej pracy nad usuwaniem przyczyn

marnotrawstwa płodów ogrodniczych w czasie zbioru, transportu i przechowywania". A dalej: „uwzględnienie w nim wartości odżywczej i zdrowotnej płodów ogrodniczych oraz przetworów z nich czyni ten podręcznik przydatnym także dla prowadzących społeczne zakłady żywienia, jak również dla samego spożywcy".

Podręcznik ten „pojawia się w okresie, kiedy w wielu wypadkach produkcją, obrotem, czy przetwórstwem owoców i warzyw zajmują się osoby, od niedawna pracujące w tej trudnej dziedzinie. Zapoznanie się tych osób z niniejszym podręcznikiem, podającym jasno sformułowane wskazówki, oparte na praktyce, w dużym stopniu przyczyni się do usprawnienia obrotu i przetwórstwa oraz do zmniejszenia dużego w tej dziedzinie marnotrawstwa".

Tak oto Wydawcy ujęli cel książki, jej zadania i warunki, w jakich zadania te ma spełnić. Trzeba też wszystko to mieć w pamięci przy czytaniu książki, która dla wyłuszczonych powodów musi być podręcznikiem, traktującym zagadnienia poważne w sposób popularny. Że właśnie taka forma była odpowiednia a sam podręcznik bardzo potrzebny — świadczy o tym wyczerpanie pierwszego wydania w ciągu niespełna półtora roku, (zdaje się zresztą, że i drugie wydanie pójdzie tym torem). Wielkim ułatwieniem, zwłaszcza dla samouków, jest przyjęty w książce system stawiania na końcu każdego rozdziału pytań, które ułatwiają czytelnikowi zdanie sobie sprawy ze stopnia opanowania przedmiotu.

Materiał podzielony jest na 5 rozdziałów. Rozdział pierwszy poświęcony jest owocom, jako towarowi. Omówiony jest więc skład chemiczny owoców (wg F. W. Cerewitinowa) ze szczególnym uwzględnieniem zawartości witamin. Następnie idzie opis poszczególnych owoców z podkreśleniem cech handlowych. Najważniejszy z punktu widzenia handlowego i spożywczego produkt — jabłko — przedstawiony jest przy pomocy tablicy, ilustrującej najczęściej spotykane odmiany. Wszystkie ważniejsze odmiany omówione są szczegółowo, z zaznaczeniem, które z nich nie zostały przyjęte do doboru. Odmiany, przyjęte do doboru ujęte są w tablice, gdzie prócz nazwy odmiany, podana jest pora dojrzewania, zastosowanie owocu oraz rejon uprawy.

Podobne tablice zestawione są i dla pozostałych głównych owoców: grusz, śliw, czereśni i wisien. Tablice uzupełnione są opisem w tekście. Podobne opisy znajdujemy i w stosunku do innych owoców i jagód. Po omówieniu podziału owoców wg pory dojrzewania i przeznaczenia, następuje obszerny opis czasu i techniki zbioru, sortowania, kalibrowania i magazynowania. Ważny ten rozdział ilustrowany jest licznymi fotografiami i rysunkami.

Z kolei podane są normy standaryzacyjne, zatwierdzone przez Min. Handlu Wewnętrznego z dnia 4 czerwca 1949 r. Rozdział kończy opis opakowań, sposobu załadowania towaru oraz znakowania skrzynek.

Rozdział drugi poświęcony jest zagadnieniu warzyw. Znajdujemy i tu również tablicę składu chemicznego oraz zawartości witamin. Następnie omówiony jest dobór odmian i podział na grupy. Obszernie potraktowany jest zbiór, sortowanie i kalibrowanie. W końcu podane są normy standaryzacyjne dla warzyw, zatwierdzone przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego w dn. 7 czerwca 1949 r.

W rozdziale trzecim omówione są grzyby i miód jako towar. Tak więc podany jest skład chemiczny grzybów, opisane są handlowe gatunki grzybów ich zbiór i transport.

Zagadnienie miodu obejmuje opis surowca, który pszczoły przerabiają, skład chemiczny i własności gotowego produktu, jego cena, opakowanie i transport Osobno omówiony jest miód sztuczny.

Rozdział czwarty poświęcony jest zagadnieniu przetwórstwa. Na wstępie uzasadniona jest potrzeba znajomości przetworów z płodów ogrodniczych. Następnie podany jest ich skład chemiczny i kaloryczność. Autorzy przyjmują za prof. Pijanowskim podział przetworów na dwie główne grupy:

a) konserwy owocowo-warzywne nie zatracające wcale lub tylko w małym stopniu cechy pierwotnego surowca i
b) właściwe przetwory — rezultat daleko posuniętego przerobu (miazgi, przeciery, marmelady, dżemy, moszcze pitne itp.).

Po tym wstępie Autorzy podają szczegółowy opis wszystkich, ważniejszych przetworów obu grup z podaniem receptury ich przyrządzania i przepisów standaryzacyjnych tam, gdzie one obowiązują.

Rozdział piąty (ostatni) poświęcony jest obrotowi płodami ogrodniczymi. Po uzasadnieniu konieczności działania zespołowego Autorzy opsują kolejno: a) kontraktowanie i skup, b) organizację skupu (hurt i detal), c) transport (z podaniem klasyfikacji towarów przy przesyłkach kolejowych), d) przechowalnictwo — bardzo szeroko potraktowane. Znajdujemy więc tu opis różnego typu przechowalni (ilustrowany fotografiami i schematami), sposób obchodzenia się z towarem, tablice ubytków poszczególnych gatunków w zależności od okresu przechowania, wreszcie omówienie marż zarobkowych.

Po przeczytaniu książki dochodzi się do przekonania, że słowa użyte przez Wydawców na wstępie do niej nie są czczą reklamą: książka istotnie w sposób popularny podaje czytelnikowi gruntowną i wszechstronną wiedzę o przedmiocie.

inż. Janusz Łoś.

Aleksander Weryha — Zasady statystyki — Część I — Statystyka ogólna — **Polskie Wydawnictwa Gospodarcze — 1950 — Cena zł. 300.**

Książka obejmuje elementy teorii statystyki, głównie traktowane jako metody poznawania i badania zjawisk gospodarczych i społecznych. Doniosłe znaczenie statystyki dla tych dziedzin, zarówno naukowe, jak i praktyczne oraz osiągane stąd korzyści są coraz bardziej doceniane. Oczywiście dzieje się tak w krajach gospodar-

ki socjalistycznej bądź do niej dążących. Ekonomia burżuazyjna posługiwała się metodami badania statystycznego jako narzędziem walki klas posiadających o zachowanie i pomnażanie swoich dóbr i przywilejów. Z tej przyczyny wyniki badań statystycznych w krajach kapitalistycznych bywały fałszowane lub przemilczane. Dopiero w Związku Radzieckim, pierwszym **kraju, który zrealizował ustrój socjalistyczny,** statystyka i jej metody badania zjawisk masowych stały się nieodzownym narzędziem wszechstronnej i niczym nie hamowanej pracy twórczej, zarówno naukowej, jak i praktycznej (gospodarka planowa, przemysł, rolnictwo, nieograniczony wzrost produkcji itp.). Należy dążyć do tego, ażeby i u nas statystyka, która w Polsce przedwrześniowej była niedoceniana i wadliwie wykorzystana, zajęła należne jej miejsce w pracach naukowych i w zastosowaniu do życia praktycznego.

Prof. A.A. Afanasjew, Zasady sporządzania bilansu, tłum. z rosyjskiego J. Kałużny, str. 146, wyd. **Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1950, cena zł. 250.**

Wśród wielu wydanych ostatnio przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze tłumaczeń z rosyjskiego, należy zwrócić szczególną uwagę na pracę prof. Afanasjewa o zasadach sporządzania bilansów. Praca ta, wydana w oryginale w 1947 roku, przez zwięzłe i jasne ujęcie tematu, systematyczny podział materiału, szczególnie nadawała się dla przyswojenia jej polskiemu czytelnikowi.

Wprawdzie omawia ona obowiązujące w ZSRR przepisy, dotyczące sporządzania bilansów, które nie zawsze posiadają odpowiedniki w polskich stosunkach, ale nie umniejsza to dla polskiego czytelnika znaczenia książki Afanasjewa, gdyż konkretne zasady, w oparciu o przepisy obowiązującego ustawodawstwa, są właściwie umieszczone jakby na marginesie pracy. Główną treść jej natomiast stanowią ogólne zasady sporządzania bilansu, jakie wytworzyły się w gospodarce socjalistycznej, a więc w gospodarce planowej, opartej o uspołecznione środki produkcji.

Jak sam autor stwierdza w przedmowie, praca jego poświęcona jest wyjaśnieniu podstawowych zasad sporządzania bilansu w przedsiębiorstwie socjalistycznym i warunków zabezpieczających wiarogodność tego bilansu, przedstawia przede wszystkim ekonomiczną treść bilansu jako podstawowego dokumentu dla rozrachunku gospodarczego, wyjaśnia ona poznawcze właściwości bilansu w warunkach gospodarki socjalistycznej i rozpatruje zagadnienie oceny pozycji bilansu w związku z zadaniem prawidłowej lokalizacji wydatków przedsiębiorstwa, będącej nieodzownym warunkiem posiadania dokładnych kosztów własnych i prawidłowego zysku bilansowego, wreszcie określa ogólne zasady realnego bilansu i wypływające z nich zadania jego kontroli czy rewizji.

Praca podzielona jest na następujące rozdziały:

ekonomiczna treść bilansu,
charakterystyczne cechy bilansu,
zasady wyceny pozycji bilansowych,
prawidłowa lokalizacja zakładów wg ruchu okrężnego faz jako warunek realnych kosztów własnych i zysku bilansowego,
lokalizacja nakładów w sferze obiegu,
lokalizacja nakładów w sferze produkcji,
warunki realności bilansu księgowego i zadania jego rewizji.

Przez cały tok pracy przewija się jako nić przewodnia oparcie bilansu na marksistowskiej teorii reprodukcji środków przedsiębiorstwa. Tłumaczenie na ogół poprawne. Pewne drobne usterki techniczne należy prawdopodobnie przypisać niedopatrzeniu korektora — (np. niezbyt jasny sposób przedstawienia normatywów w tablicy załączonej po str. 56 itp.).

W sumie książka zainteresuje nie tylko księgowych na kierowniczych stanowiskach, ale również kierowników przedsiębiorstw oraz ekonomistów, planistów i pracowników aparatu finansowego.

M. W.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41.
REDAKTOR NACZELNY przyjmuje we wtorki i piątki godz. 11—12, ul. Chocimska 28, pokój 214, tel. 818-64.
WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE, Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione, Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi zł 1.200.— półroczna zł 600.— kwartalna zł 300.—

CENA NUMERU POJEDYŃCZEGO ZŁ 100.— EGZ. PODWÓJNY ZŁ 200.—

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 87-180. **Konto PKO I-14.667.**

Skład oddano do druku 31.7.50. Druk ukończono 2.9.50. Nakład 2.500 egz. Pap. druk. sat. V kl. gr. 70

Druk PWZG Warszawa, Tamka 3. Zam. 2942 B-119636.



Cena egzemplarza 100 zł.